



Bozner Zelten (nach einem Rezept von Konditor Max Hofer)

Für 6-7 mittelgroße Zelten

Zutaten:

1 kg Rosinen, 1 kg Sultaninen
250 g Datteln, 500 g Feigen
125 g Aranzini (Orangeat)
125 g Zitronat
125 g Nüsse
500 g Mandeln
125 g Pignoli
2 Orangen, Saft & Schale gerieben
½ l Weinbrand
etwas Zucker
¼ l Rum
Zimt, Nelkenpulver
Neugewürz (Piment)
2 Stk. Sternanis, gewiegt
600 g Brotteig vom Bäcker
Öl für das Blech
Honig- oder Zuckerwasser zum Bestreichen
Geschälte Mandeln, Nüsse und kandierte Früchte zum Verzieren

Zubereitung:

Rosinen und Sultaninen gut waschen, von den Rosinen die Kerne entfernen. Datteln entkernen und mit den Rosinen und Sultaninen grob wiegen. Feigen feinblättrig schneiden, ebenso Aranzini und Zitronat. Nüsse und Mandeln (ungeschält) möglichst fein schneiden (nicht wiegen). Alle Früchte zusammen mit den Pignoli in eine große Schüssel geben. Mit Orangensaft und -schale und dem Weinbrand befeuchten, etwas Zucker darauf streuen, zudecken und über Nacht stehen lassen. Am Morgen den Rum dazu gießen, Zimt, Nelkenpulver, Neugewürz und Sternanis zufügen. Zuletzt den Brotteig, den man sich beim Bäcker geholt hat, dazugeben. Die ganze Masse mit den Händen gut durcharbeiten. Alles muss aufs Beste vermischt sein. Längliche oder runde Zelten formen, etwa 3-4 cm dick und 20 cm lang. Mit gespaltenen Mandeln und halben Nüssen verzieren. Auf ein mit Öl bestrichenes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180-200 Grad unter mehrmaligem Bestreichen mit Honig- oder Zuckerwasser schön braun backen (etwa 1 Stunde). Nach dem Backen schnell vom Blech lösen und ausgekühlt mit kandierten Früchten nach Belieben verzieren. In Klarsichtfolie wickeln.

Rezept entnommen aus: Hanna Perwanger - Südtiroler Leibgerichte - Verlagsanstalt Athesia, Bozen