

# Wieslhofs Adventskalender 13. Dezember 2018

## Der Südtiroler Zelten

200 ml Wasser, 20 g Hefe 2 EL Zucker 150 g Mehl 100 g Roggenmehl 15 g Salz 1 EL Öl 1 TL Anis 1 TL Kümmel 500 g Feigen, getrocknet und in Würfel oder Streifen geschnitten, 250 g Rosinen 120 g Sultaninen 120 g gemischte Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Erdnüsse), grob gehackt 120 g Pinoli, 120 g Mandeln, geschält, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, 50 ml Weißwein, 3 EL Rum, 70 g Honig, 1/2 TL Zitronenschale, gerieben, 1/2 TL Orangenschale, gerieben, 1/2 TL Zimt, 1 Msp, Nelkenpulver, 1 Msp. Neugewürz, 1 Msp. Muskatnuss, Nüsse, Mandeln, geschält, und kandierte Kirschen zum Verzieren, Honig oder Läuterzucker zum Bestreichen

### Zubereitung

- Das lauwarme Wasser mit Hefe und Zucker verrühren und etwa 10 Minuten aufgehen lassen.
- Mehl, Roggenmehl, Salz, Öl, Anis und Kümmel dazugeben und in der Knetmaschine zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig etwa 30 Minuten zugedeckt bei 35 Grad aufgehen lassen.
- Feigen, Rosinen, Sultaninen, Nüsse, Pinoli, Mandeln, Zitronat, Orangeat in Weißwein, Rum und Honig mindestens 1 Stunde marinieren, damit der Zelten das gute Aroma bekommt.
- Zitronen- und Orangenschale, Zimt, Nelkenpulver, Neugewürz und Muskatnuss zu den marinierten Früchten geben.

### Fertigstellung

- Den Brotteig mit den marinierten Früchten und Nüssen in der Knetmaschine vermischen und gut durchkneten.
- Runde oder längliche Zelten formen und mit Nüssen und Mandeln verzieren.
- Auf ein Backblech geben und nochmals etwa 20 Minuten aufgehen lassen.
- Im vorgeheizten Backrohr unter öfterem Bestreichen mit Honig oder Läuterzucker schön braun backen.
- Nach dem Auskühlen mit den kandierten Kirschen verzieren und in Klarsichtfolie verpacken.

**Backtemperatur:** 170 Grad

**Backzeit:** etwa 40 Minuten