

Zelten



Für 4 Personen

500 g Rosinen
500 g getrocknete Feigen
200 g Datteln
200 g getrocknete Birnen
250 g Nüsse oder Mandeln
150 g Pinienkerne
100 g kandierte Orangenrinde
Saft und Schale einer Zitrone und einer Orange
4 cl Brandy oder Rum
1 TL Zimt
1 Prise Nelkenpulver
250 g Roggenbrotteig
Kandierte Früchte und Mandeln zum dekorieren

Das getrocknete Obst, die kandierten Früchte und die Nüsse fein aufschneiden. Zusammen mit den gewaschenen und getrockneten Rosinen in eine Schüssel geben. Die Zitronen- und Orangenschalen sowie die Gewürze dazugeben. Alle Zutaten gut verrühren und mit Rum (Brandy) getränkt eine Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag die Masse mit dem Brotteig vermengen. Aus dem Teig flache Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech geben, mit Zuckerwasser oder Honig bestreichen und bei mittlerer Hitze 45 Minuten im Backofen backen.

Ab und zu mit Zuckerwasser bestreichen.

Die Zelten mit kandierten Früchten und Mandeln dekorieren, 24 Stunden abkühlen lassen, dann servieren.

Tipp:

Bewahren Sie die Zelten an einem frischen Ort auf, so bleiben sie saftig