

## Bozner - Zelten

Kategorien: Plätzchen, Dauergebäck, Hefe, Brot, Land

Zutaten für: 1 Stück

600	Gramm	Brotteig - vom Bäcker
1	Gramm	Rosinen
1	Gramm	Sultaninen
250	Gramm	Datteln
500	Gramm	Feigen - getrocknet
125	Gramm	Orangeat
125	Gramm	Zitronat
125	Gramm	Haselnüsse
125	Gramm	Pignoli
500	Gramm	Mandeln
2		Orangen
2		Sternanis - gemahlen
3	Essl.	Zucker
500	ml	Weinbrand
250	ml	Rum
		Zimt
		Nelkenpulver
		Piment
		Früchte - kandiert

### Anleitung:

Bei den Orangen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Rosinen und Sultaninen gut waschen, Datteln entkernen und alles fein wiegen. Orangeat und Zitronat dünnblättrig schneiden. Nüsse und Mandeln ungeschält möglichst fein schneiden (nicht mahlen). Alle Früchte in eine große Schüssel geben, mit der Orangenschale, Orangensaft und Weinbrand befeuchten. Noch etwas Zucker darauf streuen und zugedeckt über Nacht stehenlassen.

Am Morgen Rum, Zimt, Nelken, Piment und Sternanis dazugeben. Zuletzt mit dem Brotteig sehr gut verkneten. Backofen auf 220°C vorheizen. Längliche oder runde Zelten formen, ungefähr 3-4cm dick und 20cm lang. Zelten mit geschälten, gespaltenen Mandeln und halbierten Nüssen verzieren.

Auf einem mit Öl bestrichenen Blech unter öfterem Bestreichen mit Honig oder Zuckerwasser schön braun backen (ca.60Min. ).

Schnell vom Blech lösen, auskühlen lassen und mit kandierten Früchten verzieren. Jeden Zelten in Cellophanpapier wickeln.

Zubereitung: 60 min

Backzeit: 60 min

Fett 9% ,285 kcal / 100g 14.631 kcal / Stück 5.138 g / Stück