

Für 26 Stück à  
180–200 g

#### ZELTENMASSE

- 200 g Mandeln
- 200 g Haselnüsse
- 300 g Walnüsse
- 200 g Korinthen
- 900 g Weimerlan (Rosinen)
- 100 g Pignoli
- 100 g Zitronat, kleinwürfelig geschnitten
- 100 g Orangeat, kleinwürfelig geschnitten
- 1000 g Feigen, in Streifen geschnitten
- 200 g Palabirnschnitz (getrocknete Birnen), grob geschnitten
- 2 Orangen, Saft und Schale, gerieben
- 1 Zitrone, Saft und Schale, gerieben
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 250 g Rum
- 250 g Treber

## VINSCHGER ZELTEN

### Variante B

Rezept verfeinert

⌚ 1 ½ Stunden  
ohne Füllung

#### ZELTENMASSE

- ▶ Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse grob hacken. Korinthen, Weimerlan, Pignoli, Zitronat, Orangeat, Feigen, Palabirnschnitz, Orangen- und Zitronensaft und die abgeriebene Schale, Zimt, Nelkenpulver, Rum und den Treber in eine Schüssel geben, gut mischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

#### BROTTEIG

- ▶ Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und Anis in eine passende Schüssel geben. Lauwarmes Wasser mit Germ und Zucker gut vermengen, zum Mehl geben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig bei 25 Grad 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

#### FERTIGSTELLEN

- ▶ Den Brotteig zur Zeltenmasse geben und mit den Händen gut vermengen. Mit feuchten Händen runde Zelten formen, mit Mandeln und Walnüssen garnieren, auf ein mit Butterpapier ausgelegtes Backblech geben und 20 Minuten gehen lassen.
- ▶ Die Zelten im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 30 Minuten backen und während der Backzeit zweimal mit Honigwasser (Honig im Wasser auflösen) bestreichen.
- ▶ Die Zelten aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

#### HINWEIS

- ▶ Die Zelten sollten erst eine Woche nach der Zubereitung genossen werden, damit sich das reichhaltige Aroma gut entwickeln kann. Die Zelten lassen sich in Klarsichtfolie verpackt einfrieren und an einem kühlen Ort mehrere Wochen lagern.

#### BROTTEIG

- 350 g Weizenmehl
- 350 g Roggenmehl
- Salz
- 1 TL Anis
- 600 g lauwarmes Wasser
- 30 g Germ
- 1 Prise Zucker

#### FERTIGSTELLEN

- Mandeln, geschält und halbiert
- Walnüsse, halbiert
- 4 EL Honig
- 200 g lauwarmes Wasser

