Südtiroler Zelten - Hubis Originalrezept

Zutaten für 4 Zelten:

- 500 ml Milch
- 40g Hefe
- 80 g Honig
- 500 g Roggenmehl
- 15 g Salz
- 1 EL Brotgewürz (alternativ Kümmel, Zigeunerkraut und Koriander mischen)
- 200 g getrocknete Feigen, in Streifen geschnitten
- 100 g getrocknete Pflaumen, in Streifen geschnitten
- 200 g Rosinen
- 100 g Sultaninen
- 300 g gemischte Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Erdnüsse), grob gehackt
- 50 g Pinoli
- 50 g kandierte Früchte
- Zwei gute Schuss Rum
- Abrieb von 1 Zitrone und 1 Orange
- 1/2 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 5 g Liebe
- Nüsse, Mandeln, geschält, und kandierte Kirschen zum Verzieren
- 100 ml flüssige, lauwarme Sahne mit 50 g Staubzucker mischen zum Bestreichen

Am Vortag:

Feigen, Rosinen, Sultaninen, Pflaumen und kandierte Früchte mit zwei guten Schuss Ruhm und etwas Wasser vermischen und über Nacht ziehen lassen.

Zubereitung:

Die lauwarme Milch mit Hefe, Honig und einen Teil vom Mehl kurz verrühren, danach alle Zutaten direkt in der Rührmaschine mit dem Knethacken mischen, danach einige Minuten kneten lassen. Den Teig an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen lassen.
Anschließend mit Liebe runde oder längliche Zelten formen (Achtung klebrige Angelegenheit, daher mit Mehl nicht sparen), auf ein Backblech geben und mit Nüssen, Mandeln und kandierten Kirschen beliebig verzieren. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Umluft, fallend auf 160 Grad (nach Hälfte der Zeit) für etwa 50 Minuten backen. Noch heiß mit dem lauwarmen Sahne-Staubzuckergemisch bestreichen und abkühlen lassen. Nachher einzeln mit Frischhaltefolie verpacken.

Gute Gelingen und besinnlichen Advent wünscht Hubi