

REZEPT AUS UNSEREM ADVENTKALENDER 2019

MAGDALENAS ZELTEN

Zutaten

Teig:

500 g Weizenmehl
500 g Roggenmehl
20 g Hefe
ein bisschen Wasser
eine Prise Salz und Gewürze nach Geschmack:
Kümmel, Koriander, Fenchel

Fruchtmasse:

500 g Rosinen
500 g Feigen
300 g ganze Haselnüsse
200 g ganze Mandeln
1 Messerspitze Nelkenpulver, Piment und Anis

Saft einer Zitrone
Saft einer Orange
150 g Zitronat
1/8 l Rum oder Schnaps
1/8 l Weißwein
1/16 l Orangensaft
10g Zimt
10 g Kardamon
10 g Ingwer – optional
10 g Zeltengewürz oder Lebkuchengewürz
10 g Anis

Zubereitung

Als erstes wird die Fruchtfüllung hergestellt. Die Rosinen und Feigen mit den Nüssen in einer Schüssel vermengen. Gewürze dazugeben und mit Orangensaft und Weißwein vermischen, abdecken und über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag Rum oder Schnaps dazugeben und nochmal ruhen lassen.

Aus einem Teil des Weizenmehls, dem Wasser, Salz und Hefe einen Vorteig mischen. Diesen ruhen lassen und dann das restliche Mehl da zumischen. Diesen Teig dann auf einem Blech ausrollen. Es sollen quaderförmige Stücke sein. Auf die einzelnen Teigstücke wird dann die Fruchtfüllung verteilt und zusammengerollt.

Den „rohen“ Zelten dann bei 200 Grad je nach Größe der Zelten 30 bis 50 Minuten backen.



WE ARE FAMILY.®