




Tiroler Zelten

 90 MIN.

ZUTATEN

Für die Füllung:

350 g Sultaninen
250 g Dörrpflaumen
250 g Kletzenbirnen
200 g Feigen
150 g Walnüsse
50 g Mandeln
50 ml Apfelsaft
1 Stamerl Rum
1/2 Packung Zeltengewürz
Alles klein
schneiden/hacken, vermengen
und über Nacht rasten
lassen.

Für den Teig:

300 g Roggenmehl
100 g Weizenmehl
270 ml Wasser
1,5 TL Salz
1/2 Würfel Germ
Teig zubereiten und 2
Stunden gehen lassen.



ZUBEREITUNG

1. Die Fruchtmasse mit dem Germteig verkneten, Laibe formen und nochmal 20 Minuten gehen lassen damit es später nicht so aufreißt.
2. Etwas Milch mit Weizenmehl zu einer dickflüssigen Masse verrühren, das Brot damit gut einstreichen, mit Ei bestreichen und mit Mandeln und kandierten Weichseln belegen.
3. Bei 190 Grad Heißluft 50 Minuten backen