

## Tiroler Zelten

### Zutaten für 8 Zelten

#### Das Süße:

750 g Dörripflaumen  
1125g Dörrfeigen

750 g Rosinen  
200 g Aranzini  
300 g Zitronat  
500 g Haselnüsse  
300 g Walnüsse  
250 ml Rum  
250 ml Wasser  
250 g Staubzucker  
1,5 Pak. Zeltengewürz  
0,5 Pak. Zimt  
0,5 Pak. Nelken  
Saft von einer Zitrone

#### Der Brotteig:

800 g Roggenmehl  
700 g Brotmehl  
750 ml Wasser, lauwarm – Zirkaangabe  
3 Pak. Trockengerst  
1 EL Salz

#### Das Mehlpaperl:

Wasser und Roggenmehl zu einem dicken „Paperl“ anrühren.

#### Die Deko:

Mandeln, geschält

#### Herstellung:

1. Brotteig erstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Früchte gut einarbeiten – abkneten.
3. Laibe formen und ca. 2 Stunden gehen lassen.
4. Mit Mehlpaperl gut bestreichen.
5. Mit geschälten Mandeln dekorieren
6. Bei 165 °C zirka 1 Stunde backen.



Pflaumen und Feigen grob zerkleinern.

Mit den restlichen Zutaten vermischen und 2-3 Tage ziehen lassen – des öfteren vermischen.



Roh & mit Mehlpaperl bestrichen.

**Gutes Gelingen und ein frohes Weihnachtsfest!**