

LANDESHOTELFACHSCHULE KAISERHOF

REZEPTESAMMLUNG

2008

Jänner	Kalbsschulternahtl, glasiert mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen mit Speckstreifen	Seite 2-3
Februar	Vanillecreme im Hippenblatt mit Früchten	Seite 4
März	Nougatmousse mit Früchten	Seite 5
April	Grießauflauf mit Aprikosensauce	Seite 6
Mai	Schweinslendchen im Pilzmantel mit Rosmarinsauce Kartoffelrösti, Glasierte Karotten und Kaiserschoten	Seite 7-8
Juni	Früchtetörtchen mit Amaretto-Parfait	Seite 9
Juli	Kirschstrudel mit Marzipan	Seite 10
August	Ziegenfrischkäsesoufflé mit Melonenperlen	Seite 11
September	Grießflammeri mit Erdbeeren	Seite 12-13
Oktober	Kartoffelnocken mit Lauch und Tomaten	Seite 14
November	Rehrücken	Seite 15
Dezember	Vinschger Zelten	Seite 16-17

Jänner

Kalbsschulternahtl, glasiert mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen mit Speckstreifen

Portionen: 10

Zutaten Kalbsschulternahtl:

- 1,5 kg Kalbsschulternahtl
- 400 g Kalbsknochen, klein gehackt
- 20 ml Öl
- Röstgemüse
- 80 g Zwiebel
- 40 g Karotten
- 40 g Sellerieknolle
- 150 ml Weißwein
- 1l Braune Kalbsbrühe
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Salbeiblatt
- 1 Pfeffer, weiß, gemahlen
- 1 Salz
- 10 g Weizenstärke

Zutaten Kartoffelgratin

- 50 g Butter
- 100 g Lauch, hell in Streifen
- 1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer, weiß, gemahlen
- Muskat
- 700 g Kartoffeln, geschält
- 50 g Parmesan
- 20 g Butter

Zutaten Grüne Bohnen mit Speckstreifen

- 1 kg Bohnen
- 200 g Hamburgerspeck, mild geräuchert
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer, weiß, gemahlen
- 150 ml Rindsfleischbrühe



KM Otto Theiner

Zubereitung Kalbschulternahtl:

Kalbsschulternahtl zuputzen, bridieren, leicht einölen und würzen.
Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch dazugeben und allseitig anbraten.
Inzwischen den Umluftofen auf 160°C mit feuchter Heißluft einschalten.
Die Kalbsknochen dazugeben, ein wenig anbraten und etwa 30 Minuten im Ofen braten.
Das Röstgemüse dazugeben und weiterhin etwa 30 Minuten braten.
Ab und zu mit Weißwein deglasieren.
Das gebratene Fleisch herausnehmen, mit Alufolie abdecken und bei etwa 80°C warm halten.

Den Bratensatz einkochen lassen, braun rösten, entfetten, mit brauner Kalbsbrühe übergießen und die Küchenkräuter beigeben.
Die Sauce 1/3 einkochen lassen, abseihen, abschmecken und eventuell binden.

Zubereitung Kartoffelgratin:

Den Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden.
In einer Flachkasserolle die Lauchstreifen in Butter dünsten, dann Knoblauch, Milch, Sahne und Gewürze dazugeben und das Ganze zum Kochen bringen.
Die Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden (nicht waschen), dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen lassen und 5 Minuten kochen.
Eine Kokotte oder ein GN-Geschirr mit Butter fetten, die Kartoffeln abfüllen, glatt streichen, mit Käse bestreuen und mit Butter beträufeln.
Bei 160°C bis 170°C 20 Minuten gratinieren.

Zubereitung Grüne Bohnen mit Speckstreifen:

Die grünen Bohnen in Salzwasser nicht zu weich kochen oder dämpfen und im kalten Wasser schocken bzw. abfrischen.
Den Hamburgerspeck in Streifen schneiden.
Butter erhitzen, die Speckstreifen darin anschwitzen, die Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, die Fleischbrühe beifügen und erhitzen.

Februar

Vanillecreme im Hippenblatt mit Früchten

Zutaten Vanillecreme für 4 Portionen:

- 120 ml Milch
- 30 g Zucker
- 15 g Mehl
- 1 Ei
- ½ Pk Vanillezucker
- 1 El. Grand Marnier
- 100 ml Sahne, geschlagen
- Verschiedene Früchte
- Ananas, Kiwi, Orangen



Zutaten Hippenmasse für 10 Portionen:

- 50 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 50 g Mehl
- 50 g Eiklar



Fachlehrer Alois Winkler

Zubereitung Vanillecreme:

Milch und die Hälfte des Zuckers aufkochen.
Mehl mit dem restlichen Zucker und dem Ei verrühren.
Die heiße Milch dazugeben, in den Topf zurückgeben und gut abkochen.
In eine Schüssel umfüllen mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen.
Die Creme mit Grand Marnier glatt rühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Zubereitung Hippen:

Die zerlassene Butter mit dem Staubzucker verrühren.
Das Mehl und das Eiklar beimischen.
Die Masse 20 Minuten rasten lassen (abdecken).
Mittels einer Schablone die Masse dünn auf ein gebuttertes und mit Mehl gestaubtes Backblech oder auf eine Silikonmatte streichen.
Bei 200°C backen.
Noch heiß in die gewünschte Form bringen.

Die Vanillecreme im Hippenblatt mit Früchten anrichten

März

Nougatmousse mit Früchten

Portionen: 4

Zutaten

1 Blatt	Gelatine
2 dl	Sahne
100 g	Nougatschokolade
1	Ei
1	Eigelb
40 g	Zucker
20 ml	Crème de Cacao
200 g	Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Schwarzbeeren)



KM Otto Theiner

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne nicht zu steif aufschlagen.

Nougat in Stücke schneiden und in einer Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen.

Ei und Eigelb mit dem Zucker warm- kalt schaumig rühren.

Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und mit Creme de Cacao schmelzen.

Nougat mit der zerlassenen Gelatine in die Eierschaummasse unterrühren.

Die Schlagsahne unterheben.

In ein flaches Geschirr abfüllen und einige Stunden kühl stellen.

Mit einem Löffel oder einem Eisportionierer Nocken formen und anrichten.

Mit Früchten garnieren.

April

Grießauflauf mit Aprikosensauce

Portionen: 12

Zutaten:

- 7,5 dl Milch
- 80 g Butter
- 1 Vanillezucker
- wenig Salz
- Zitronenschale, abgerieben
- 150 g Grieß, grob
- 80 g Sultaninen
- 7 Eidotter (140 g)
- 7 Eiweiß (210 g)
- 150 g Zucker
- etwas Brotbrösel
- Aprikosensauce



Fachlehrer Alois Winkler

Zubereitung:

Milch mit Butter, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale aufkochen.

Grieß unterrühren und gut durchkochen.

Die Sultaninen beimischen und ein wenig abkühlen lassen.

Die Eidotter unter die Grießmasse rühren.

Backform mit Butter bestreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen. (GN-Geschirr)

Eiweiß zu Schnee schlagen und mit Zucker kräftig aufschlagen.

Die noch warme Grießmasse mit Eischnee vorsichtig mischen und in die Backform abfüllen.

Backtemperatur: 160°C

Backzeit: 50 bis 60 Minuten

Grießauflauf etwas abkühlen lassen, portionieren und mit Fruchtsauce servieren.

Mai

Schweinslendchen im Pilzmantel mit Rosmarinsauce Kartoffelrösti, Glasierte Karotten und Kaiserschoten

Portionen: 4

Zutaten Fleisch:

- 400 g Schweinfilet
- ¼ St. Schweinsnetz, gut gewässert
- Öl zum Braten

Zutaten Farce:

- 80 g Hühnerbrust
- 60 ml Sahne
- 5 g Getrocknete Steinpilze, eingeweicht und klein geschnitten
- 1 TI Fein geschnittene Schalotten
- ½ St. Knoblauchzehe
- 1 TI Fein gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Öl und Butter zum Braten
- 150 ml Bratensauce
- Rosmarin

Zutaten Kartoffelrösti:

- 400 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Öl und Butter zum Braten

Zutaten Gemüsebeilage:

- 250 g Karotten
- 20 g Fein geschnittene Zwiebel
- 50 ml Wasser oder Bouillon
- 200 g Zuckerschoten
- Salz, Pfeffer
- Butter



KM Peter Windisch

Zubereitung Fleisch

Das Schweinsfilet parieren mit Salz und Pfeffer würzen in wenig heißem Öl auf allen Seiten anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Die Schalottenwürfel und etwas Knoblauch in wenig heißer Butter kurz anschwitzen, die Steinpilze dazugeben, würzen und auskühlen lassen.

Zubereitung Farce

Die Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und anfrieren. Würzen und mit Sahne blitzen (cuttern). Die Steinpilz-Mischung dazugeben, noch etwas Sahne einarbeiten, die geschnittene Petersilie dazugeben und abschmecken.

Die Fleischfarce auf das getrocknete, ausgebreitete Schweinsnetz ca. ½ cm dick auftragen.

Das angebratene Fleisch darauf setzen einrollen und etwa 20 min kühl stellen.

In eine gebutterte Kokotte geben, würzen, mit flüssiger Butter bestreichen und im Ofen bei 170°C bis zu einer Kerntemperatur von 62-65°C braten.

Das Fleisch 3-5 min ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Rosmarinsauce servieren.

Zubereitung Kartoffelrösti

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale je nach Größe 10 bis 15 min kochen.

Auskühlen lassen, schälen und grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln würzen mischen und portionsweise in eine runde Form von ca. 5 cm Durchmesser drücken. In einer Pfanne mit Öl und Butter hellbraun braten.

Zubereitung Karotten und Zuckerschoten

Karotten schälen und in 4 cm lange Stäbchen schneiden. Die geschnittene Zwiebel in Butter glasig dünsten. Die Karotten beifügen, würzen und mit Wasser oder Bouillon dazugeben und 8-10 min glasieren.

Am Ende der Garzeit soll die Flüssigkeit vollständig eingekocht sein.

Die Zuckerschoten putzen und in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen und in Butter schwenken.

Juni

Früchtetörtchen mit Amaretto-Parfait

Portionen: 4

Zutaten Törtchen:

60 g Weiche Butter
50 g Zucker
1 TI Honig
1 Prise Salz
½ Pkg Vanillezucker
1 St. Ei
60 g Mehl
1 Msp. Backpulver
40 g Erdbeeren

Zutaten Amarettoparfait:

1 Eigelb
1 Ei
40 g Waldhonig
1 El Amaretto
¼ St. geriebene Orangenschale
4 El grob geriebene Amarettikexse
150 ml Sahne



KM Peter Windisch

Zubereitung Törtchen:

Die weiche Butter, Zucker, Honig Salz und Vanillezucker schaumig rühren.
Das Ei dazugeben und weiter schaumig rühren.
Die Erdbeeren putzen und in Würfel schneiden.
Das Mehl und das Backpulver sieben.
Mehl und Erdbeeren unter die Masse heben.
In gebutterte und melierte Formen die Masse einfüllen und bei 170°C etwa 15-20 Minuten backen

Zubereitung Amarettoparfait:

Eigelb und Ei, Honig, Amaretto und Orangenschale im Wasserbad heiß schaumig aufschlagen.
Anschließend kalt rühren.
Die Sahne steif schlagen.
Die geriebenen Amarettikexse und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
In die gewünschte Form abfüllen und ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

Das Früchtetörtchen mit dem Amarettoparfait und Früchten anrichten

Juli

Kirschstrudel mit Marzipan

Zutaten Ziehteig (für etwa 1 Strudel):

- 150 g Mehl
- 80 ml Wasser, lauwarm
- 1 TL Öl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Weißweinessig
- Öl zum Bestreichen

Zutaten Füllung (für 1 Strudel etwa 10 Stück):

- 200 g Marzipanrohmasse
- 150 ml Sauerrahm oder Mascarpone
- 1,2 kg Kirschen
- 6 Löffelbiskuits oder 60 g süße Brösel

Weiteres:

- 200 g Ziehteig
- Butter, zerlassen, zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen
- Waldmeister zum Garnieren



KM Heinrich Gasteiger

Zubereitung Ziehteig:

Mehl und Wasser mit Öl, Salz und Weißweinessig in einer Schüssel vermischen, dann auf dem Arbeitstisch zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig mit ein wenig Öl bestreichen und zugedeckt 20–30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Auf einem bemehlten Tuch mit dem Nudelholz dünn austreiben, mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen.

Beliebig weiterverwenden.

Zubereitung Füllung:

Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln und mit Sauerrahm -verrühren.

Die Kirschen entsteinen und die Löffelbiskuits zerbröseln.

Fertigstellung

Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und über dem Handrücken ausziehen, bis er durchsichtig wird.

Mit Marzipan-Sauerrahm bestreichen. Kirschen darauf verteilen und dabei einen 5 cm breiten Rand lassen. Löffel-biskuitbrösel über die Kirschen verteilen.

Die Ränder über die Kirschfüllung schlagen, den Strudel aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes Backblech legen.

Den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr backen, dabei ab und zu mit zerlassener Butter bestreichen.

Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen, mit Waldmeister garnieren und servieren. Backtemperatur 190 Grad; Backzeit: etwa 45 Minuten

August

Ziegenfrischkäsesoufflé mit Melonenperlen

Portionen: für etwa 4 Personen

Zutaten:

- 110 g Ziegenfrischkäse
- 40 g Topfen (Quark)
- 3 Eigelb
- 1 TL Speisestärke
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- Butter zum Ausstreichen der Formen
- Zucker für die Formen
- Melonenperlen zum Garnieren
- Rosenblütensirup



KM Heinrich Gasteiger

Zubereitung:

Das Backrohr mit Ober- und Unterhitze auf 170 Grad -vorheizen.

Die Souffléformen ausbuttern und auszuckern.

Ziegenfrischkäse und Topfen glatt rühren, Eigelb, Speisestärke dazugeben und mit der geriebenen Zitronenschale abschmecken.

Nun das Eiweiß mit Salz anschlagen, mit Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

Die Masse in Formen $\frac{3}{4}$ voll einfüllen.

Einen Topf mit Backpapier auslegen, dann zwei Finger hoch heißes Wasser einfüllen, die Formen hineinstellen, in das vorgeheizte Backrohr geben und backen.

Die Soufflés mit Melonenperlen und Rosensirup schnell servieren, ansonsten fällt das Soufflé zusammen.

Backtemperatur: 170 Grad

Backzeit: etwa 30 Minuten

Tipps

Dazu können Sie Orangen-, Mandarinen- oder Birnenkompott servieren.

Sie können anstelle des Ziegenfrischkäses auch nur Topfen oder Schafsfrischkäse verwenden.

Soufflés gelingen im Backrohr mit Ober- und Unterhitze besser als im Umluftofen.

September

Grießflammeri mit Erdbeeren

Portionen: für etwa 4 Personen

Zutaten Grießflammeri:

- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 1 Msp. Orangenschale, gerieben
- 1 Vanilleschote oder 1 Pkg. Vanillezucker
- 35 g Weizengrieß, mittelfein
- 40 g Zucker
- 1 1/2 Blatt Gelatine
- 1 EL Grand Marnier (Orangenlikör)
- 200 ml Sahne

- 4 Honighippen
Erdbeeren, mariniert
Pfefferminze zum Garnieren

Zutaten Honighippen (für etwa 8 Stück)

- 60 g Butter
- 30 g Honig
- 20 ml Wasser
- 75 g Staubzucker
- 35 g Mehl



KM Heinrich Gasteiger

Vorbereitung

Die Formen mit kaltem Wasser ausspülen.

Zubereitung Grießflammeri

Die Milch mit Salz, Zitronenschale, Orangenschale und Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Schote aufschlitzen, austreifen und das Mark wieder in die Milch geben.

Den Weizengrieß unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in die kochende Milch schütten und auf kleiner Flamme 10 Minuten fertig kochen.

Den Topf vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen, dann den Zucker einrühren. Die vorher eingeweichten und dann ausgedrückten Gelatineblätter in einem kleinen Topf mit Grand Marnier im Wasserbad zergehen lassen und zur Grießcreme geben. Die Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Grießcreme heben.

In beliebige Formen (Karamell-, Dariolenformen, Terrinen usw.) füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen, bis der Grießflammeri fest ist.

Garzeit Grießmasse: etwa 10 Minuten

Tipps

Wir empfehlen, Fruchtsaucen und frische Früchte dazuzuservieren.
Dazu können Sie auch Marillenröster oder Marillenkompott servieren.

Vorbereitung

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

Die Butter mit Honig schmelzen und das Wasser dazugeben.
Staubzucker und Mehl einrühren und kurz aufkochen lassen, gleich wieder vom Herd nehmen und abkühlen lassen (etwa 30 Minuten).
Die Hippenmasse mit Hilfe eines Löffels oder einer Schablone auf das vorbereitete Backblech aufstreichen und backen.
Erkalten lassen, vom Backpapier lösen und bis zur Weiterverarbeitung trocken aufbewahren.

Backtemperatur: 200 Grad

Backzeit: etwa 4 Minuten

Tipps

Die fertig gebackenen Hippen sollten in Dosen oder bei -geringer Luftfeuchtigkeit gelagert werden.
Schablonen in beliebiger Form können Sie auch selbst aus Karton oder Hartplastik zuschneiden.

Fertigstellung

Die Honighippen auf Teller legen, die Flammeris darauf stürzen, mit Erdbeeren und Pfefferminze garnieren

Oktober

Kartoffelnocken mit Lauch und Tomaten

Portionen: 10

Zutaten Teig:

- 1 kg gekochte und passierte Kartoffeln
(Nach dem Kochen die Kartoffeln sofort passieren und zum Abkühlen ausbreiten)
- 4 Eigelb
- 250 g Mehl
- Salz und Muskatnuss
- ein wenig Öl

Weitere Zutaten:

- 20 g Butter
- 200 g helle Lauchstreifen
- 20 g Olivenöl
- 500 g Cocktailtomaten, geviertelt
- Salz, Pfeffer



KM Peter Windisch

Zubereitung Nocken:

Die erkalteten Kartoffeln mit Eigelb, Öl, Salz und Muskatnuss vermischen.

Das Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten.

Aus dem Teig Nocken formen und in Salzwasser kochen. (2 Minuten ab Siedepunkt)

Die Nocken im kalten Wasserbad kurz abkühlen, das Wasser abseihen und die Nocken ein wenig ölen.

Fertigstellung:

Lauchstreifen in Butter dünsten und mit Salz würzen.

Die Cocktailtomaten in Olivenöl erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten garen.

Die Kartoffelnocken im kochenden Salzwasser erhitzen und in Butter schwenken.

Lauchstreifen in die Mitte eines Tellers geben. Die Kartoffelnocken darauf anrichten und die Cocktailtomaten dazugeben.

November

Rehrücken

Zutaten Rehrücken: für 1 Form (30 cm lang)

- 90 g Butter
- 50 g Zucker
- 5 Eigelb
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 70 g Bitterschokolade (Kuvertüre),
zerlassen
- 5 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 90 g Mandeln, ungeschält und
gerieben
- 60 g Biskuit- oder Brotbrösel

Schokoladenglasur

- 100 g Bitterschokolade (Kuvertüre)
- 80 g Butter

Weiteres

- Butter und Mehl für die Form
- 40 g Marillenmarmelade (Konfitüre)
- Pignoli zum Garnieren



KM Heinrich Gasteiger

Zubereitung

Die weiche Butter mit 50 g Zucker, Eigelb und Vanille-zucker mit der Rührmaschine schaumig rühren.

Dann die zerlassene Schokolade darunter rühren.

Eiweiß anschlagen und mit 60 g Zucker zu Eischnee schlagen.

Die Mandeln mit Biskuitbröseln mischen.

Zuerst etwa $\frac{1}{3}$ des Eischnees unterheben, bis er völlig mit der Eigelb-Schokoladenmasse vermischt ist, dann die restlichen $\frac{2}{3}$ des Eischnees und die Mandel-Bröselmischung vorsichtig mit dem Kochlöffel unter die Masse heben, damit sie möglichst wenig an Volumen verliert.

In die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Form füllen, die Oberfläche glatt streichen und backen.

Etwa 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen.

Schokoladenglasur

Bitterschokolade aufschneiden, in eine Schüssel geben, im Wasserbad oder im Mikrowellengerät schmelzen lassen und mit der zerlassenen Butter verrühren.

Fertigstellung

Den Rehrücken mit der heißen Marillenmarmelade dünn bestreichen und vollständig erkalten lassen.

Auf ein Kuchengitter geben, mit der Schokoladenglasur überziehen und mit Pignoli spicken.

Backtemperatur: 170 Grad

Backzeit: etwa 40 Minuten

Tipp Man kann die Pignoli oder Mandelstifte auch vor dem Über-ziehen mit Schokolade in den Rehrücken stecken.

Dezember

Vinschger Zelten

Zutaten: für 26 Stück à 180-200 g

Zutaten 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, grob geschnitten
- 2 Orangen, davon Saft und Schale
- 1 Zitrone, davon Saft und Schale
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 250 g Rum
- 250 g Treber

Zutaten Brotteig:

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

Zum Fertigen

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

Zubereitung Zeltenmasse:

Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse grob hacken. Die Korinthen, die Weimerlan, die Pignoli, das Zitronat, das Orangeat, die Feigen, die Palabirnschnitz, von den Orangen und Zitronen den Saft und die abgeriebene Schale, den Zimt, das Nelkenpulver, den Rum und den Treber in eine Schüssel geben, gut untermischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Zubereitung Brotteig:

Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und Anis in eine passende Schüssel geben. Lauwarmes Wasser mit dem Germ und Zucker gut vermengen, zum Mehl geben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig bei 25 Grad ½ Stunde zugedeckt gehen lassen.



KM Otto Theiner

Fertigen

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 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 vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 100 Minuten ohne Füllung

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 Sichtfolie verpackt einfrieren und an einem kühlen Ort mehrere Wochen lagern.