

© Anna T. Wieser

Dauer: Aufwändig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Winter Weihnachten
Für:
<b>Verfasst von:</b> Anna T. Wieser

## Zutaten

600 G	Laufener Landweizen
50 G	Germ
200 G	lauwarme Milch
1	Ei
50 G	SalzburgerLand Honig
1 TL	Salz
1	Vanilleschote

Schale einer Zitrone

200 G	weiche Butter
100 G	Rosinen
50 G	geschälte Mandeln oder Pinienkerne
100 G	kandierte Orangen
2 CL	Amaretto
	flüssige Butter zum Bestreichen
	Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

- 1. Dampfl herstellen und 20 Minuten rasten lassen.
- 2. Eier, Honig, Salz und Aromen verrühren, sowie die weiche Butter unter den Vorteig mischen. Gut durchkneten und 15 min gehen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit, die Rosinen, Mandeln und kandierte Orangen hacken und vermischen und mit Amaretto übergießen und durchziehen lassen. Nun die Fruchtmischung rasch unter den Teig kneten und wieder gehen lassen für ca. 15 Minuten.
- **4.** Den Teig wie auf den Bildern ausrollen und falten.
- 5. Mit einer Alufoliemanchette oder einen Backrahmen umschließen, so dass er in Form bleibt.
- 6. Nach einer Gehzeit an einem warmen Platz von 20 bis 30 min im vorgeheizten Rohr bei 200°C für eine knappe Stunde backen.
- 7. Noch warm mit Butter bestreichen (um das Austrocknen verhindern) und kräftig anzuckern.

Statt Amaretto kann natürlich auch Rum verwendet werden. Jedoch der Geschmack des Amarettos erinnert an Marzipan und passt ausgezeichnet!