



**Dauer:** Aufwändig

.....

**Kategorie:** Backrezepte

.....

**Saison:** Winter Weihnachten

.....

**Für:**

.....

**Verfasst von:** 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. Dampf 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 Alufolienmanchette 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!