

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Zelten di Bolzano (Pandolce di Bolzano)

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1/2kg di fichi secchi  
1kg di uvetta  
250 g di datteri  
1/2kg di mandorle non sbucciate  
1kg di sultanina  
125 g di canditi di cedro  
125 g di canditi di arancio  
1/4 l di rum  
125 g di noci 125 g di pinoli  
sugo e scorza grattugiata di due arance  
600 g di pasta di pane  
chiodi di garofano  
cannella  
pimento  
anice stellato e un po' di brandy.

# PREPARAZIONE

**1** Lavare bene tutti i frutti e tagliarli a pezzettini; metterli in una zuppiera, unire la scorza di arancio e bagnare con il sugo delle arance ed il brandy. Cospargere di zucchero e lasciare riposare per una notte; al mattino bagnare con il rum e aggiungere le spezie. Infine lavorare la massa assieme alla pasta da pane lievitata, impastando bene. Formare con questo impasto alcuni Zelten dello spessore di 3-4 cm, ovali o tondi o a forma di cuore, decorare con noci e mandorle e spennellare con miele e sciroppo di zucchero. Cuocere in forno su piastra unta con olio, per un'ora intorno a 220 gradi e lasciar raffreddare; se necessario durante la cottura spennellare qualche volta in modo da ottenere una bella superficie marrone. Decorare ancora con frutti canditi e confezionare in carta trasparente o foglio di alluminio.