

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zelten di Bolzano (Pandolce di Bolzano)

di: *Cookaround*

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.