

## Zutaten:

### Zum Einweichen:

200 g Sultaninen  
100 g Früchtemischung (aus  
Citronat, Orangeat, kandierte  
Kirschen, kandierte Melonen) oder je  
50 g Citronat und Orangeat  
50 g Orangeat  
50 ml Wasser  
25 ml brauner Rum

### Teig:

500 g Mehl  
160 ml lauwarme Milch  
1 Würfel Hefe (42g) oder  
14g Trockenhefe  
1 Päckchen Vanillinzucker  
100 g Zucker  
1 Ei  
200 g flüssige Butter  
abgeriebene Schale von 1  
unbehandelten Zitrone  
1/2 Teelöffel Salz  
1/2 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss

### Außerdem:

80 g flüssige Butter zum Bestreichen  
Zucker zum Wälzen

**Zubereitungszeit:** 60min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C

## Zubereitung:

Die Früchte im *Schlagkessel* vermischen und den mit Wasser vermischen Rum zugießen und verrühren, verschliessen und über Nacht stehen lassen.

Für den Teig das Mehl mit dem *Müllermeister* sieben und mit dem Zucker in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken.

Zerbröckelte Hefe oder Trockenhefe in lauwarmer Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit Mehl bestäuben und den Vorteig zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten gehen lassen. Das Ei, die Butter, Vanillinzucker, Zitronenschale, Salz, Zimt und Muskatnuss zugeben und alles etwa 10 Minuten lang verkneten, bis die Oberfläche schön glatt ist, evtl. noch etwas Mehl zugeben falls der Teig zu weich werden sollte oder noch etwas Milch zugeben falls der Teig zu fest wird. Teig in den bemehlten *Schlagkessel* geben und zugedeckt an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig zwischen 2 *Dauerbackunterlagen* auf einer *Arbeitsunterlage* mit dem *Wellholz Profi* ausrollen, die abgetropften Früchte darauf verteilen und den Teig einrollen. Nochmals alles kräftig mit den Händen durchkneten, bis die Früchte schön im Teig verteilt sind. Teig in den bemehlten *Schlagkessel* zurücklegen und zugedeckt für etwa 1 1/2-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis der Teig schön durchgekühlt ist und deutlich an Volumen verloren hat. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und dann in jeweils 3 cm dicke Stränge ausformen. Von jedem Strang trennt man jetzt 2 cm breite Stücke mit der *Garnierspachtel* ab und legt diese mit der Schnittfläche nach unten auf auf den *Thermo-Star Vario* mit *Dauerbackunterlage*.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C circa 15 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker wälzen.

Nach dem vollständigen Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.