heute gibt es...
Bolo Rei

Zutaten:

- 650g Mehl
- 40g frische Hefe
- 150g Butter
- 150g Zucker
- 75g Zitronat
- 75g Orangeat
- 150g Trockenfrüchte (z.B. Rosinen, Feigen, Datteln etc.)
- 50g Walnüsse
- 50g Pinienkerne
- 4 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Orange
- 100ml Rum
- 1 Eigelb

Zum Dekorieren:
halbe Walnüsse, Zitronat, Orangeat, Feigen, Belegkirschen oder Mandelstifte

Zubereitung:

1. Die frische Hefe in eine Schale bröseln und in 100ml warmes Wasser auflösen. 150g Mehl in eine Schüssel abwiegen und in die Mitte eine Mulde formen. In diese die aufgelöste Hefe geben, mit dem Mehl vermischen und in eine Kugel formen. Die Schüssel zudecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
2. Die Schale der Zitrone und Orange mit einer Reibe abreiben. 500g Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und in die Butter, Abrieb der Zitrone und Orange, sowie das Zucker geben. Mit den Händen gut vermengen und nacheinander die Eier mit einarbeiten. Die Mehl-Hefe-Kugel dazugeben und gut durchkneten. Zum Schluss den Rum dazu gießen und noch einmal kräftig kneten.
3. Zitronat, Orangeat, Trockenfrüchte und Nüsse klein hacken und in den Teig einarbeiten. Erneut eine Kugel formen und mit etwas Mehl bedecken. Mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort 5 Stunden gehen lassen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Backofen auf 25 Grad vorheizen. Aus dem Teig einen Ring formen, auf das Blech legen und im Backofen 1 Stunde gehen lassen.
5. Backblech aus dem Ofen nehmen und auf 180 Grad vorheizen.
6. Den Teigring mit dem Eigelb ein pinseln und dekorieren. Im Backofen nun etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Eigentlich werden die Früchte auf dem Bolo Rei nach dem Abkühlen noch mit Gelatine bepinselt, jedoch mögen wir das nicht und deshalb verzichte ich darauf.

">