

Colivă (Aus Rumänien)

500g Roggenkerne

gut waschen und über Nacht in lauwarmen Wasser einweichen. Am nächsten Tag in Salzwasser mit ca. 2 Stunden Köcheln lassen.

200g Zucker

200g Walnüsse

2 Zitronen

1 Orange

Vanille und Rum Aroma

fein hacken. Die Schale von und abreiben.

und die restlichen Zutaten unter die Roggenmasse heben.

Dann alles in eine Kuchenform geben und bei 200° Umluft etwa 15min. Backen.

Ergibt: 1 halbes Blech (ca. 12 Stücke)

Zubereitungszeit: 20min.

Einweichen: Über Nacht

Kochzeit: Mind. 2 Stunden

Backzeit: Bei 200° ca. 15min.