

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



*Italienische
Weihnachtsgrüsse*

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES SÜSSE WEIHNACHTSGRÜSSE AUS ITALIEN

Zur Weihnachtszeit laufen die italienischen Pasticcere (ital. Konditoren) zu besonderer Form auf. In ganz Italien gibt es unterschiedliche regionale süsse Köstlichkeiten, die alle ihre spezielle Geschichte haben.

Festliche Kuchen

Panettone

Das bekannteste italienische Weihnachtsgebäck ist der Panettone. Seine Entstehungsgeschichte und Namensgebung sind vermutlich ebenso abenteuerlich wie unwahr: Um 1499 verbrannte bei einem Bankett des Mailänder Renaissance-Fürsten Ludovico Sforza das Dessert im Ofen. Um die Situation für den Küchenchef zu retten, opferte der Küchenjunge Toni daraufhin seinen eigentlich für das Weihnachtsfest zur Seite gelegten Hefeteig. Angereichert mit Eiern, Zucker, Rosinen und kandierten Früchten entstand aus Tonis Hefeteig ein weicher, aufgehender Kuchen, der Ludovico und seine Gäste hellauf begeisterte. Fortan „Pan de Toni“ (Brot des Toni) genannt, wurde daraus der Legende nach die heutige Bezeichnung Panettone. Serviert und genossen wird der weihnachtliche Kuchen in senkrechte Stück aufgeschnitten zu einem Gläschen Dessertwein oder Prosecco Spumante.

Panettone

Ein weiterer traditioneller, italienischer Weihnachtskuchen ist der aus Verona stammende Pandoro. Durch Verwendung einer besonderen Backform verfügt er über eine spezielle, 8-eckig gezackte Kuppelform. Wird der Kuchen in Scheiben aufgeschnitten, besitzen diese so eine dekorative Sternform. Pandoro besteht aus Hefeteig. Seine goldgelbe Farbe verdankt er der Zugabe von Ei. Für ein hübsches Finish werden die fertigen Kuchen in der Regel noch mit Puder- oder Vanillezucker bestreut. Der Ursprung des feinen Gebäcks liegt bereits im 18. Jahrhundert. Man vermutet, dass der Pandoro im Venedig der Renaissance mit Blattgold veredelt wurde, was dem Kuchen auch seinen Namen verlieh (ital. pan d'oro – goldenes Brot).

Weihnachtliches Gebäck

Fagottini Toscani

Fagottini sind eine traditionelle Spezialität aus der Toskana. Die kleinen, knusprigen Kekse bestehen aus duftendem Mürbeteig, der durch die Zugabe von frischem Ricotta wunderbar leicht und luftig wird. Gefüllt werden Fagotti mit unterschiedlichen, süssen Füllungen, wie zum Beispiel Schokoladencreme oder verschiedenen Marmeladen.

Paste di Mandorla

Dieses herrlich mürbe Mandelgebäck aus Sizilien wird nicht nur zu Weihnachten gebacken – zum Fest darf es jedoch keinesfalls fehlen. Jedes Dorf besitzt ein eigenes, leicht abgewandeltes Rezept: So wird das Mandelmehl aus geschälten oder ungeschälten Mandeln hergestellt, mal der Abrieb von Zitronen, mal der von Limetten genutzt. Allen Rezepten gemeinsam ist jedoch die Verwendung von regionalen Mandeln, die das Gebäck besonders aromatisch machen.

Baci

Zu den beliebtesten italienischen Keksen gehören Baci (ital. Küsschen). Das Gebäck besteht aus 2 Haselnuss-Keksen, gefüllt mit einer feinen, dunklen Schokoladencreme. In Italien werden Baci meist mit den weltbekanntesten Piemonteser Haselnüssen hergestellt. Besonders gerne genießt man die kleinen Kekse in ihrer Heimat zu einem Glas Moscato d'Asti, dem beliebten Dessertwein der Region.

Amarettini di Saronno

Im Jahre 1719 erfanden Guiseppo und Osolina Lazzaroni in der Lombardischen Kleinstadt Saronno zu Ehren des Kardinals von Mailand ihre berühmten Makronen-Kekse. Bis heute werden sie mit wenigen Zutaten aus Eischnee und Mandeln ganz ohne Mehl gebacken. Italienische Amarettini sind wunderbar zart und schmecken duftig-aromatisch.



WEIHNACHTS-PANDORO

Zutaten

60 ml Milch
140 g Zucker
25 g Hefe
450 g Mehl (Typ 505 oder 00)
1 Vanilleschote
½ Bio-Orange
1 TL Kardamom (gemahlen)
½ TL Ceylon-Zimt (gemahlen)
½ TL Salz
160 g weiche + etwas flüssige Butter
3 Eier
1 Eigelb

Ausserdem

Puderzucker

Zubereitung

- 1 Die Milch mit 1 TL Zucker erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine sieben. Eine Mulde hineindrücken, die Hefe-Milch-Mischung zufügen und verrühren. Mit Mehl einstäuben und zugedeckt 25 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis der Teig Blasen wirft.
- 2 Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der halben Bio-Orange ohne die bittere weisse Unterhaut abreiben. Beides zusammen mit dem restlichen Zucker, Kardamom, Zimt, Salz, Butter und Eiern zum Teig geben. Mit dem Kneithaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem möglichst warmen Ort 3 Stunden zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 3 Auf einer bemehlten Arbeitsfläche durcharbeiten und zur Kugel formen. Eine Pandoro- oder Briocheform (Inhalt ca. 750 ml) mit etwas flüssiger Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in der Form zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen, bis der Teig die Form ausfüllt.
- 4 Im vorgewärmten Ofen bei 180 °C für 25 Minuten backen. Die Hitze auf 160 °C reduzieren und mit Alufolie abgedeckt in 35 Minuten fertig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Umgekehrt aus der Form auf eine Platte stürzen und mit Puderzucker bestäuben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

BIO Ceylon Zimt
gemahlen, 50 g
Nr. 342X35
Fr. 11,95
(239,00 CHF/kg)



Tahiti Vanilleschote
4 Mal ergiebiger als Bourbon-Vanille
Nr. 266M03
Fr. 11,95



SMEG Küchenmaschine
Exklusive
Dolce & Gabbana
Sonderedition
Nr. 051T025
Fr. 1.599,00



FAGOTTINI TOSCANI

Zutaten

200 g Mehl
1 Bio-Zitrone
200 g Ricotta
140 g weiche Butter
50 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Johannisbeer- oder
Kirsch-Marmelade

Ausserdem

Puderzucker

Zubereitung

1 Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Haut der Bio-Zitrone ohne die bittere weisse Unterhaut abreiben. Mit Ricotta, weicher Butter, Zucker, Backpulver und Salz in die Mitte geben. Mit dem Flachrührer der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Zur Kugel formen, mit Mehl einstäuben und zugedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.
2 Auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick (keinesfalls dünner) ausrollen. Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Einen Klecks Marmelade in die Mitte setzen und den Teig über die Füllung halbmondförmig zusammenlegen. Dabei die Ränder zum Verschliessen fest zusammendrücken.
3 Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 20 Minuten leicht braun backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Backblechständer

Für bis zu 3
Backbleche
Nr. 142A10
Fr. 36,95



KitchenAid Artisan Küchenmaschine

mit Zubehör
Unendlich
robust und
langlebig
Nr. 227M03SLR
Fr. 1.278,40



Dauer-Backmatte

Wiederverwendbar,
2er-Set
Nr. 901U03
Fr. 26,95



PANETTONE

Zutaten

4 EL Milch
1 Würfel frische Hefe
150 g Rosinen
4 EL Rum
1 Bio-Zitrone
1 Bio-Orange
1 Vanilleschote
170 g Zucker
250 g Butter
5 Eier
600 g Mehl (Typ 505)
Salz
50 g Zitronat, kandierte
Zitronenschale
50 g Orangeat, kandierte
Orangenschale

Ausserdem

Panettone-Form
(ersatzweise Springform)
Hagelzucker

Zubereitung

1 In die lauwarme Milch die zerbröselte Hefe mit einer Prise Zucker einstreuen. Mit einer Gabel verrühren und 5 Minuten gehen lassen. Rosinen in Rum 5 Minuten köcheln, beiseitestellen und durchziehen lassen. Von der Zitrone und Orange jeweils 2 TL Schale ohne die bittere weisse Unterhaut abreiben. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und mit gegangener Hefe, abgeriebener Orangen- und Zitronenschale, Zucker, Butter, Eiern, gesiebttem Mehl und einer Prise Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen. Mit dem Knethaken für 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche weitere 10 Minuten durcharbeiten. Zur Kugel geformt an einem warmen Ort 2 Stunden zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3 Den Teig nochmals kurz durchkneten. Die durchgezogenen Rum-Rosinen, Orangeat und Zitronat einarbeiten. In eine mit Butter gefettete Panettone- oder Springform (20 cm Durchmesser) geben und eine weitere Stunde an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.

4 Falls er zu hoch aufgeht, etwas Teig abnehmen. Mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 80 Minuten backen. Bei zu starkem Bräunen 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Feinreibe
Griff aus Walnussholz
Nr. 329F03
Fr. 59,95



Tahiti Vanilleschote
4 Mal ergiebiger als Bourbon-Vanille
Nr. 266M03
Fr. 18,95



KitchenAid Handmixer
Rührt enorm kraftvoll,
spritzt nicht, spart
Energie
Nr. 724W02S
Fr. 189,95



PASTE DI MANDORLA

Zutaten für 25 Stück

1 Bio-Zitrone
250 g gemahlene Mandeln
2 Bittermandeln, gemahlen
(alternativ 2 Topfen
Bittermandelaroma)
150 g Zucker
2 Eiweiss
1 TL Honig
120 g Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung

1 Schale der Bio-Zitrone ohne die bittere, weisse Unterhaut abreiben und 2 EL Saft auspressen. Beides mit den gemahlene Mandeln und Bittermandeln, Zucker, Eiweiss und Honig im Mixer zu einer festen, etwas klebrigen Masse vermengen. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2 Puderzucker in eine Schale sieben. Aus dem Mandelteig walnussgrosse Stücke (20 g) abstechen, zu Kugeln formen und im Puderzucker wälzen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger jede Kugel von oben zur typischen Dreiecksform zusammendrücken.
3 Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C 10-12 Minuten backen. Sie dürfen nur ganz leicht Farbe bekommen. Sofort aus dem Ofen nehmen und auf ein Auskühlgitter setzen, da sie sonst schnell zu fest werden. Luftdicht aufbewahren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

KitchenAid Handmixer
Rührt enorm kraftvoll,
spritzt nicht, spart
Energie
Nr. 724W02S
Fr. 189,95



**Rutschfestes Küchen- und
Passiersieb**
Hochwertige Verarbeitung
Nr. 108Z02
Fr. 26,95



Backblechständer
Für bis zu 3 Backbleche
Nr. 142A10
Fr. 36,95



BACI

Zutaten für 10 Stück

Kekse

125 g Butter
125 g Zucker
125 g Mehl
100 g gemahlene, geröstete
Haselnüsse

Füllung

50 g dunkle Schokolade
25 g Butter
oder eine Haselnuss-Schokola-
dencreme

Zubereitung

1 Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Gesiebtes Mehl und gemahlene Haselnüsse einstreuen. Gut mischen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in 20 Stücke teilen und einzeln zu Kugeln rollen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, damit sich der Teig beim Backen ausdehnen kann.
2 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Die Butter einrühren und abkühlen lassen. Die Schokoladenfüllung (oder alternativ die Haselnuss-Schokoladencreme) zwischen jeweils 2 Kekse streichen und zusammendrücken.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Kenwood-Küchenmaschine

Mit Wärmefunktion und
Präzisions-Waage
Nr. 001S11S
Fr. 1.169,00



Hochwertige Edelstahl Rührschüsseln

Rutschfester Silikon-Bodenring
Nr. 222A02
ab Fr. 66,95



Falt-Waage

Passt in jede Schublade
Nr. 330P02
Fr. 26,95



AMARETTINI

Zutaten

1 Eiweiss
100 g Zucker
½ Bio-Zitrone
100 g blanchierte, gemahlene Mandeln
1 EL Mehl
1 Prise Salz
1 EL Amaretto-Likör
30 g Puderzucker

Zubereitung

1 Das Eiweiss mit dem Handrührgerät ganz steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis der Eischnee glänzt. Von der halben Bio-Zitrone die Schale ohne die bittere weisse Unterhaut abreiben. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln, Mehl, der Prise Salz und dem Amaretto unter den Eischnee heben.
2 Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Amarettini-Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle (6 mm) füllen. Tupfen mit etwa 2–3 cm Durchmesser auf das Backblech spritzen. Bei 150 °C für 25 Minuten backen. Das noch helle Gebäck aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen und mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

SMEG Küchenmaschine
Design-Highlight
jeder Küche
Nr. 051T01S
Fr. 749,95



Aromareibe
Starke Reibzähne verreiben extra-
fein und
faserfrei
Nr. 282A03
Fr. 36,95

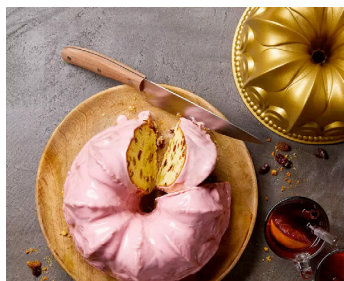


Backofenzange
Bleche und Formen sicher aus
dem Ofen
entnehmen
Nr. 602Z32
Fr. 34,95



*Italienische
Weihnachtsgrüsse*

PROBIEREN SIE AUCH



Glühwein-Kuchen



„Tannenbäume“
(nach Lebkuchen-Art)



Bratäpfel



Winter Wonderland-Torte
mit Cranberries



Brownie Cupcakes mit Karamell
und Spekulatius



Nougat-Torte mit Zartbitter-
schokoladen-Ganache



Schwedischer Glögg
Weihnachtspunsch



Genever Winterkoffie



Feuerzungenbowle

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)