

Hagen Gnote

REZEPTHEFT  
Nr. 58

# 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 Knethaken 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  
**6,95 €**  
(€ 139,00/kg)



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



**SMEG Küchenmaschine**  
Exklusive  
Dolce & Gabbana  
Sonderedition  
Nr. 051T02  
**1.099,95 €**



# 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  
24,95 €



### KitchenAid Artisan Küchenmaschine

mit Zubehör  
Unendlich  
robust und  
langlebig  
Nr. 227M03LR  
799,00 €



### Dauer-Backmatte

Wiederverwendbar,  
2er-Set  
Nr. 901U03  
29,95 €



# 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 Knetaken 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  
**39,95 €**



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



**KitchenAid Handmixer**  
Rührt enorm kraftvoll,  
spritzt nicht, spart  
Energie  
Nr. 724W02  
**149,95 €**



# 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. 724W02  
**149,95 €**



**Rutschfestes Küchen- und  
Passiersieb**  
Hochwertige Verarbeitung  
Nr. 108Z02  
**17,95 €**



**Backblechständer**  
Für bis zu 3 Backbleche  
Nr. 142A10  
**24,95 €**



*Italienische  
Weihnachtsgrüße*

# 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. 001S11  
719,95 €



### Hochwertige Edelstahl Rührschüsseln

Rutschfester Silikon-Bodenring  
Nr. 222A02  
ab 44,95 €



### Falt-Waage

Passt in jede Schublade  
Nr. 330P02  
18,95 €



# 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. 051T01  
**499,95 €**



**Aromareibe**  
Starke Reibzähne verreiben extra-  
fein und  
faserfrei  
Nr. 282A03  
**24,95 €**



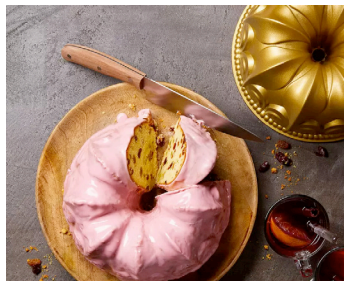
**Backofenzange**  
Bleche und Formen sicher aus  
dem Ofen  
entnehmen  
Nr. 602Z32  
**22,95 €**



*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



Feuerzangenbowle

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

oder in unserem *Genuß*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland