



# Eataly

*La Dolce Vita*

Regionale italienische Desserts  
und süße Traditionen





*Eataly*

*La Dolce Vita*

Regionale italienische Desserts  
und süße Traditionen





Texte von Natalie Danford  
Fotos von Francesco Sapienza



# Inhalt

## BISCOTTI - PLÄTZCHEN UND KEKSE

Granellati <i>Hagelzuckerkekse</i> .....	8
Occhi di bue <i>Spitzbuben</i> .....	10
Torcetti di Lanzo <i>Tropfenkekse aus dem Piemont</i> .....	13
Canestrelli <i>Blumenkekse aus Ligurien</i> .....	14
Esse <i>Butter-„S“ mit Grappa aus Venetien</i> .....	16
Ovis mollis <i>Haselnussmürbchen aus dem Piemont</i> .....	17
Cantucci toscani <i>Mandelkekse aus der Toskana</i> .....	18
Amaretti <i>Mandelplätzchen aus der Lombardei</i> .....	20
Baci di dama <i>Haselnussküsschen aus dem Piemont</i> .....	21
Ossa di morto <i>Mandelkekse „Totengebeine“</i> .....	22
Ricciarelli <i>Saftige Mandelplätzchen aus der Toskana</i> .....	26
Paste di mandorla <i>Mandelspritzgebäck</i> .....	28

## TORTE - KUCHEN UND TORTEN

Amor polenta <i>Polenta-Rührkuchen aus der Lombardei</i> .....	36
Torta all'olio d'oliva <i>Olivenölkuchen</i> .....	39
Torta tenerina <i>Saftiger Schokoladenkuchen aus der Emilia-Romagna</i> .....	41
Pan di Spagna <i>Biskuitboden</i> .....	42
Mini Sbrisolone <i>Mürbe Mandeltortelets aus der Lombardei</i> .....	44
Crostata di noci e miele <i>Honig-Nuss-Kuchen</i> .....	46
Torta della nonna <i>Pinienkernkuchen</i> .....	47
Meringata alle fragole <i>Erdbeer-Baiser-Torte</i> .....	48
Millefoglie <i>Blätterteig-Torte</i> .....	51
Pasta sfoglia <i>Klassischer Blätterteig</i> .....	52
Torta di nocciole <i>Haselnusskuchen aus dem Piemont</i> .....	55

## DOLCI ALLA FRUTTA - SÜSSES MIT OBST

Brustengo umbro <i>Polenta-Küchlein aus Umbrien</i> .....	60
Torta di mele e burro nocciola <i>Apfelkuchen mit brauner Butter</i> .....	62
Crostata di pere con crema cotta <i>Birnen-Pudding-Kuchen</i> .....	65
Crostata alla frutta <i>Obstkuchen</i> .....	66
Pasta frolla <i>Mürbeteig</i> .....	67
Torta al grano saraceno <i>Buchweizentorte mit Heidelbeerkonfitüre</i> .....	72
Crostata integrale alle fragole <i>Vollkorn-Gitterkuchen mit Erdbeerkonfitüre</i> .....	75
Strudel di mele <i>Apfelstrudel aus Trentino-Südtirol</i> .....	79

## PASTICCERIA E DOLCETTI - FEINGEBÄCK UND KONFEKT

Babà al rum <i>Beschwipste Hefeküchlein aus Kampanien</i> .....	82
Delizie al limone <i>Zitronenküchlein aus Kampanien</i> .....	84
Crema pasticcera <i>Konditorcreme</i> .....	88
Trancetti diplomatici <i>Blätterteigschnitten mit Diplomatencreme</i> .....	90

Cannoli siciliani <i>Sizilianische Cremerollen</i> .....	93
Funghetti <i>Kleine Windbeutel-Pilze</i> .....	96
Pasticcini <i>Windbeutel</i> .....	98
Cannoncini <i>Gefüllte Blätterteigrollen</i> .....	99
Baci <i>Schoko-Nuss-Pralinen</i> .....	100
Crocante <i>Nusskrokant</i> .....	102
Scorzette di arancia candite <i>Orangeat</i> .....	103

### DOLCI DELLE FESTE - SÜSSES FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Frittelle di ricotta <i>Ricottabällchen</i> .....	106
Pandoro con crema al mascarpone <i>Pandoro mit Mascarponecreme</i> .....	112
Zelten <i>Früchtebrot aus Trentino-Südtirol</i> .....	119
Pardula <i>Safran-Ricotta-Sonnen aus Sardinien</i> .....	120
Struffoli <i>Frittierte Honigbällchen aus Kampanien</i> .....	123
Cartellate <i>Frittierte Rosetten aus Apulien</i> .....	124
Monte bianco <i>Maronenkuppel aus dem Aostatal</i> .....	125
Torrone morbido <i>Weicher Nugat</i> .....	127
Pastiera napoletana <i>Ricottatorte mit Weizen aus Kampanien</i> .....	128
Torta di cioccolato e caramello <i>Schokoladentarte mit Karamell</i> .....	132

### DOLCI AL CUCCHIAIO - LÖFFELDESSERTS

Bonet <i>Schokoladenpudding aus dem Piemont</i> .....	138
Latte in piedi <i>Crème Caramel</i> .....	140
Panna cotta con „Streusel“ alla Mandorla <i>Panna cotta mit Mandelstreuseln</i> ..	142
Tiramisù classico <i>Klassisches Tiramisu</i> .....	145
Biancomangiare <i>Sizilianisches Mandelgelee</i> .....	147
Bavarese al cioccolato bianco <i>Bayerisch Creme mit weißer Schokolade</i> .....	148
Zabaione <i>Weinschaumcreme</i> .....	151

### GELATO, SORBETTO, GRANITA E SEMIFREDDO - MILCHEIS, SORBET, GRANITÉ UND HALBGEFRORENES

Affogato <i>Espresso mit Vanilleeis</i> .....	154
Gelato alla crema <i>Vanilleeis (Grundrezept)</i> .....	156
Gelato alla Stracciatella <i>Stracciatella-Eis</i> .....	158
Biscotti al gelato <i>Eis-Sandwiches</i> .....	160
Bomboloni con gelato <i>Krapfen mit Eisfüllung</i> .....	162
Sorbetto al limone <i>Zitronensorbet</i> .....	165
Sorbetto alla pesca <i>Pfirsichsorbet</i> .....	165
Granita di prosecco <i>Prosecco-Granita</i> .....	166
Semifreddo <i>Halbgefrorenes (Grundrezept)</i> .....	168
Semifreddo al torroncino <i>Halbgefrorenes mit weißem Nugat</i> .....	170
Rezeptregister .....	172



# Biscotti

PLÄTZCHEN UND KEKSE

---

*Italienisches Gebäck versüßt den Tag -  
und tut Leib und Seele gut.*

# Granellati

## HAGELZUCKERKEKSE

*Hagelzucker, manchmal auch Perlzucker genannt, ist ein grobkörniger Zucker, dessen Körner aus einer Vielzahl von kleinen zusammengeballten Kristallen bestehen. Sie lösen sich beim Backen nicht auf und machen das Gebäck herrlich knusprig.*

FÜR ETWA 120 STÜCK:

4 Eier (Größe L)

1 Eigelb

250 g Zucker

½ TL Honig

275 g Mehl (Type 405)

25 g Mehl (Type 550)

50 g Speisestärke

250 g Hagelzucker

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Eier, Eigelb, Zucker und Honig in der Küchenmaschine mit Rühraufsatz oder mit den Rührbesen des Handrührgeräts dick und hell-schaumig aufschlagen. Beide Mehlsorten und die Speisestärke auf die Masse sieben und mit einem Teigschaber unterheben.

Die Masse in den Spritzbeutel füllen und mit etwas Abstand 4–6 cm lange Streifen auf die Backbleche setzen. (Die Kekse gehen beim Backen nur leicht auf, sodass ein Abstand von 2 cm genügt.)

Außerdem:

Spritzbeutel mit Rundtülle  
Nr. 4

Die Kekse mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen in 10–15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Tipps fürs Plätzchenbacken

- Die meisten Backöfen verteilen die Hitze nicht gleichmäßig. Deshalb empfiehlt es sich, nach der Hälfte der Backzeit das obere und untere Blech zu tauschen und dabei gleichzeitig auch zu wenden, sodass sich die vorderen Plätzchen nun hinten befinden.
- Fast alle Plätzchen bräunen zuerst an der Unterseite. Um den Bräunungsgrad zu prüfen, die Kekse mit einem Pfannenwender vorsichtig anheben.
- Die meisten Kekse können kurz auf dem Backblech abkühlen. Dann werden sie behutsam auf ein Kuchengitter gesetzt, um vollständig auszukühlen. Sehr zerbrechliche Plätzchen können ganz auf dem Blech auskühlen. Das Blech dafür auf ein Kuchengitter stellen.
- Backpapier lässt sich mehrmals verwenden.



# Occhi di bue

## SPITZBUBEN

---

*Ob nun Spitzbuben, Hildabrötchen oder Linzer Augen, der Klassiker der Weihnachtsbäckerei bedeutet wörtlich aus dem Italienischen übersetzt „das Schwarze einer Zielscheibe“. (So nennen die Italiener übrigens auch Spiegeleier.) Üblicherweise werden die Plätzchen mit Aprikosenkonfitüre gefüllt, Sie können aber auch jede andere Konfitüre oder Nuss-Nugat-Creme verwenden.*

### FÜR ETWA 50 STÜCK:

250 g weiche Butter

200 g Zucker

5 Eigelb

500 g Mehl (Type 405)  
plus mehr zum Arbeiten

abgeriebene Schale von  
1 Bio-Zitrone

½ TL Salz

Puderzucker zum Bestäuben

etwa 480 g Konfitüre

Außerdem:

Ausstecher mit Wellenrand  
(7 cm Ø)

Ausstecher mit Wellenrand  
(3 cm Ø)

Spritzbeutel mit Rundtülle

Butter und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Nach und nach Mehl, Zitronenschale und Salz einrühren. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2–3 Stunden kühlen.

Kurz vor Ende der Kühlzeit den Backofen auf 160 °C vorheizen. Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Ein Drittel des Teiges abnehmen, den Rest wieder kühlen. Das Teig Drittel auf der bemehlten Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, mit dem Nudelholz flach klopfen und etwa 3 mm dick ausrollen.

Aus der Teigplatte mit dem großen Ausstecher Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche legen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit dem kleinen Ausstecher mittig kleine Kreise ausstechen. Mit dem restlichen Teig wiederholen. Teigreste zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen. So die gleiche Anzahl von Plätzchen ohne und mit Mittelkreis ausstechen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen in etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Bleche aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und die Plätzchen vollständig auskühlen lassen.

Die Plätzchen mit Mittelkreis mit Puderzucker bestäuben. Die anderen Plätzchen umdrehen und auf der flachen Seite mit je etwa ½ TL Konfitüre bestreichen. Dann mit den mit Puderzucker bestäubten Plätzchen zusammensetzen. Die restliche Konfitüre in den Spritzbeutel füllen und die Mittelkreise damit ausfüllen.





# Torcetti di Lanzo

## TROPFENKEKSE AUS DEM PIEMONTE

---

*Torcetti (wörtlich: Kringel) sind eine Spezialität aus der piemontesischen Stadt Lanzo, aus der die Mutter unserer Chefkonditorin in den USA, Katia Delogu, stammt. Der Teig wird mit Hefe zubereitet und kommt ganz ohne Zucker aus. Dafür werden die Kekse vor dem Backen mit Zucker bestreut. Das macht sie unwiderstehlich süß und knusprig!*

### FÜR ETWA 60 STÜCK:

250 g Mehl (Type 405)

1 TL Salz

100 g weiche Butter

½ Päckchen Trockenhefe

100 g Zucker

Mehl, Salz und Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Hefe und 125 ml lauwarmes Wasser zufügen und alles mit dem Knethaken in etwa 5 Minuten zu einem festen Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken (oder den Teig in eine andere Schüssel umfüllen, falls die Küchenmaschine benötigt wird) und den Teig mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig auf der Arbeitsfläche zwei- bis dreimal durchkneten. Zurück in die Schüssel legen und den Teig bei Raumtemperatur etwa 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und in schmale Streifen (1 cm breit, 9 cm lang) schneiden. Jeden Teigstreifen dann zwischen den Händen zu einer 15 cm langen Rolle formen. Die Rollen mit Zucker bestreuen und beide Enden aufeinanderlegen, sodass Tropfen entstehen. Die Tropfenkekse auf die Backbleche legen und nochmals 2-3 Stunden gehen lassen.

Kurz vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen in 20-25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

# Canestrelli

## BLUMENKEKSE AUS LIGURIEN

---

*Die zarten Mürbeteigkekse werden mit hart gekochtem Eigelb zubereitet. Dafür eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Die Eier in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und 8 Minuten sanft köcheln lassen. Die gekochten Eier dann sofort mit einem Sieblöffel oder einer Schaumkelle in das Eiswasser legen und abkühlen lassen. Danach pellen und die Eigelbe wie im Rezept beschrieben verwenden. Besonders fein schmecken die Kekse mit geriebener Zitruschale oder mit Vanille. Im Original wird für Canestrelli ein spezieller Ausstecher mit einem Mittelkreis von 0,5–1 cm Durchmesser verwendet. Wenn Sie keinen solchen Ausstecher besitzen, stechen Sie den Mittelkreis einfach mit einem runden Ausstecher, mit einer umgedrehten Spritztüle oder mit der Kappe eines Filzstifts aus. Und auch ohne Mittelkreis schmecken diese Kekse köstlich.*

### FÜR ETWA 25 STÜCK:

Eigelb von 3 hart gekochten Eiern

150 g weiche Butter

abgeriebene Schale von  
1 Bio-Zitrone (oder von  
½ Bio-Orange oder Mark von  
½ Vanilleschote)

150 g Puderzucker

250 g Mehl (Type 550)

½ TL Backpulver

¼ TL Salz

Puderzucker zum Bestäuben

### Außerdem:

blumenförmiger Ausstecher  
(etwa 6 cm Ø)

runder Ausstecher  
(etwa 2 cm Ø)

Die Eigelbe durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Butter, Zitronenschale und Puderzucker zugeben und alles mit einem Holzkochlöffel gut verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz in einer zweiten Schüssel mischen. Die Mehlmischung löffelweise in die Eigelb-Butter-Masse einrühren, bis alles vermischt ist. Dabei jedoch nicht zu lange rühren. Den Teig zu einem flachen Kreis formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde (maximal 3 Tage) kühlen.

Kurz vor Ende der Kühlzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig auswickeln, darauflegen und mit einem weiteren Bogen Backpapier bedecken. Dann 1 cm dick ausrollen.

Aus der Teigplatte mit dem großen Ausstecher Plätzchen ausstechen. Dann mit dem kleinen Ausstecher aus den Plätzchen mittig kleine Kreise ausstechen. Die Plätzchen auf die Bleche legen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten hellgelb backen (sie dürfen nicht bräunen). Die Bleche aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und die Plätzchen auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



# Esse

## BUTTER-„S“ MIT GRAPPA AUS VENETIEN

---

*Grappa ist ein starker Tresterbrand. Er wird aus den vergorenen Pressrückständen der Weinherstellung – also Schalen und Kerne der Weintrauben – hergestellt. Normalerweise genießt man Grappa als Digestif nach einem guten Essen, doch er verleiht auch diesen knusprigen Plätzchen ihren einzigartigen Geschmack.*

FÜR ETWA 120 STÜCK:

200 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Ei (Größe L)

2 Eigelb

60 ml Grappa

1 Prise Salz

1 ½ TL Backpulver

abgeriebene Schale von  
1 Bio-Zitrone

500 g Mehl (Type 550)  
plus mehr zum Arbeiten

Butter und Zucker in einer großen Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Ei und Eigelbe in einer Schale leicht verquirlen und unterrühren. Grappa, Salz, Backpulver, Zitronenschale und Mehl zugeben. Alles mit dem Handrührgerät oder mit den Händen zu einem glatten, festen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Den Backofen auf 165 °C vorheizen. Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu Rollen (1 ½ cm Ø) formen. Die Teigrollen dann in 1 ½ cm breite Stücke schneiden und daraus 6–7 cm lange Rollen formen. Die Rollen auf die Backbleche legen und dabei jeweils ein „S“ formen.

Die Kekse im vorgeheizten Ofen in etwa 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

# Ovis mollis

## HASELNUSSMÜRBCHEN AUS DEM PIEMONTE

---

*Weshalb diese Plätzchen einen lateinischen Namen haben, der fast schon wie ein Zauberspruch oder irgendwie nach „Hokuspokus“ klingt, weiß keiner. Niemand kann mit Gewissheit sagen, ob „Ovis“ mit „Schaf“ oder mit „Ei“ übersetzt werden soll. Doch im Prinzip ist das ja auch egal. Eines ist auf jeden Fall sicher: Die Plätzchen schmecken sehr fein und zergehen auf der Zunge.*

### FÜR ETWA 100 STÜCK:

Eigelb von 6 hart gekochten Eiern (siehe Seite 14)

200 g weiche Butter

100 g Puderzucker plus mehr zum Bestäuben

200 g Mehl (Type 405)

100 g Speisestärke

½ TL Salz

100 Haselnusskerne (siehe Seite 24) oder 60 g Konfitüre

Die Eigelbe durch ein feines Sieb streichen. Butter und Puderzucker in einer großen Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eigelbe untermischen. Mehl, Speisestärke und Salz zugeben und vorsichtig einrühren. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Stunden kühlen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Aus dem Teig mit den Händen Rollen (1 ½ cm Ø) formen. Die Rollen in 1 ½ cm breite Stücke schneiden und diese zwischen den Händen zu Kugeln rollen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf die Backbleche legen. Nach Belieben je 1 Haselnuss mittig auf die Plätzchen setzen und leicht eindrücken oder mit dem Daumen eine Vertiefung in die Plätzchen drücken und etwas Konfitüre hineinfüllen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen, bis sie gar sind (sie bräunen nicht). Die Bleche aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und die Plätzchen vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

# Cantucci toscani

## MANDELKEKSE AUS DER TOSKANA

---

*Diese Kekse werden zweimal gebacken, was sie himmlisch knusprig macht. Traditionell serviert man Cantucci mit einem Gläschen Vin Santo – dem klassischen Süßwein aus der Toskana –, sehr gerne werden sie aber auch in Kaffee oder Tee gedippt. In einer luftdicht schließenden Dose halten sich die Kekse mindestens eine Woche.*

### FÜR ETWA 60 STÜCK:

250 g Mandeln

5 Eier (Größe L)

300 g Zucker

120 g Butter, geschmolzen  
und abgekühlt

500 g Mehl (Type 405)  
plus mehr zum Arbeiten

1 TL Backpulver

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Mandeln auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten rösten, bis sie duften und sich hellbraun färben. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In einer Schüssel 4 Eier und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Butter einrühren. Mehl und Backpulver unterrühren, zuletzt die gerösteten Mandeln untermischen. Den Teig etwa 1 Stunde kühlen, bis er fest ist.

Kurz vor Ende der Kühlzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche halbieren. Jede Hälfte zu einer Rolle in Länge des Backblechs formen. Das restliche Ei verquirlen und Oberfläche und Seiten der Rollen damit bepinseln. Zu viel Ei abtupfen, damit es seitlich nicht herunterläuft.

Die Rollen im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Die Bleche aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und die Rollen auskühlen lassen. (Die gebackenen Rollen können vor der Weiterverarbeitung bis zu 24 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.)

Die abgekühlten Rollen mit einem scharfen Messer schräg in ungefähr 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche nach unten auf die Backbleche legen und erneut im 180 °C heißen Backofen in etwa 25 Minuten goldgelb rösten. Dabei die Kekse nach der Hälfte der Backzeit wenden.



# Amaretti

## MANDELPLÄTZCHEN AUS DER LOMBARDEI

---

*Die klassischen und superknusprigen Mandelplätzchen werden pur geknabbert, sind aber auch eine sehr beliebte Zutat für viele Desserts. Ganz nach Belieben können sie entweder vor dem Backen mit Kristallzucker bestreut oder nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäubt werden.*

FÜR ETWA 50 STÜCK:

2 Eiweiß (Größe L)

170 g Zucker

220 g gemahlene Mandeln

abgeriebene Schale von

½ Bio-Zitrone

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Die Eiweiße halbsteif schlagen. Dann langsam den Zucker einrieseln lassen und den Eischnee steif und glänzend schlagen. Mandeln und Zitronenschale unterheben, die Masse soll eine feste Konsistenz haben. Von der Mandelmasse kleine Portionen abnehmen, zu Kugeln (2 ½ cm Ø) formen und auf die Backbleche legen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen, bis sie trocken und fest sind. Herausnehmen und auskühlen lassen.



# Baci di dama

## HASELNUSSKÜSSCHEN AUS DEM PIEMONT

*Warum diese gefüllten Kekse im Italienischen „Damenküsse“ genannt werden, weiß niemand so genau. Eine Erklärung lautet, dass sie von der Seite betrachtet an Lippen erinnern, die fest zusammengepresst sind – und eine wahre Dame öffnet die Lippen beim Küssen nicht. Einer anderen Vermutung nach tragen sie diesen Namen, weil sie zuckersüß und einfach unwiderstehlich sind.*

### FÜR ETWA 50 STÜCK:

250 g weiche Butter

200 g Zucker

250 g Mehl (Type 550)

250 g gemahlene Haselnüsse

60 g Nuss-Nugat-Creme

Butter und Zucker in der Küchenmaschine mit Rühraufsatz oder mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Abwechselnd jeweils ein Viertel vom Mehl und den gemahlene Nüssen unterrühren. Den Teig mindestens 8 Stunden kühlen, bis er sehr fest ist.

Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Mindestens zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Aus dem gekühlten Teig Rollen (circa 1 ½ cm Ø) formen. Die Rollen in 1 ½ cm breite Stücke schneiden und zwischen den Händen zu flachen Kugeln formen. Die Kugeln mit ungefähr 2 ½ cm Abstand auf die Backbleche setzen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen in etwa 10 Minuten goldbraun backen. Dabei laufen die Plätzchen etwas auseinander. Die Bleche aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und die Plätzchen vollständig auskühlen lassen.

Danach bei der Hälfte der Plätzchen jeweils etwa ¼ TL Nuss-Nugat-Creme auf die Unterseite streichen. Je 1 unbestrichenes Plätzchen mit der Unterseite darauflegen und leicht andrücken.



# Ossa di morto

## MANDELKEKSE „TOTENGEBEINE“

---

*In Italien werden diese Kekse an Allerheiligen und an Allerseelen – also am 1. und 2. November – verspeist, was wohl auch ihren Namen erklärt. Manche Italiener aber sind davon überzeugt, dass diese Kekse eigentlich Ossi da mordere, also Kekse zum Knabbern, heißen. Mal abgesehen von dieser Verwirrung – sie schmecken einfach grandios!*

FÜR ETWA 50 STÜCK:

100 g Mandeln

100 g blanchierte Mandeln

100 g gemahlene Mandeln

160 g Zucker

2 Eiweiß

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Mandeln und blanchierte Mandeln (nach Belieben nur 200 g blanchierte Mandeln verwenden) mit einem großen Messer grob hacken. (Wird die Küchenmaschine zum Hacken verwendet, darauf achten, dass die Mandeln nicht zu fein zerkleinert werden. Sie sollen sich von den gemahlene Mandeln unterscheiden.)

Gehackte Mandeln, gemahlene Mandeln und Zucker vermischen. Die Eiweiße in einer großen Schüssel steif schlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung vorsichtig unterheben, damit der Eischnee nicht zusammenfällt.

Je 1 gehäuften EL Mandelmasse abnehmen und auf die Backbleche setzen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen in etwa 25 Minuten hellbraun und trocken backen. Die Bleche aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und die Kekse auskühlen lassen.

## Dolci di Ognissanti e il Giorno dei morti Süßes zu Allerheiligen und Allerseelen

An Allerheiligen und an Allerseelen wird auch in Italien der verstorbenen Angehörigen gedacht. Wie in vielen anderen Kulturen auch (zum Beispiel am mexikanischen Feiertag „Tag der Toten“) gehören traditionelle Speisen zum Gedenken dazu, um dem Tod etwas Unbeschwertes zu verleihen. *Ossa di morto* (siehe Seite 22) sind nur eine von vielen regionaler Spezialitäten, die extra zu diesem Anlass gebacken werden.

**CAVALLI („PFERDE“):** Süße Kekse in Form von Pferden, denen sie ihren Namen zu verdanken haben (wohl eine Hommage an eine griechische Göttin, die Tote auf dem Rücken von Pferden zu ihrer letzten Ruhestätte bringt). Sie kommen vor allem in Trentino-Südtirol auf den Tisch.

**COLVA:** Auch unter dem Namen „Weizen der Toten“ bekannt. Diese Spezialität aus Apulien besteht aus Weizenkörnern, Weintrauben, Granatapfelkernen, Schokostückchen und *Vincotto* (eingekochter Traubenmost).

**DITA DI APOSTOLO:** Die Sizilianer schwärmen von diesen „Apostelfingern“. Anlässlich dieser Gedenktage werden Pfannkuchen mit Ricottacreme gefüllt und aufgerollt. Auf der Insel werden für diese beiden Feiertage auch Zuckerskulpturen der Verstorbenen hergestellt.

**FANFULICCHIE:** Diese Spezialität aus Lecce ist nichts anderes als karamellisierter Zucker, der spiralförmig verdreht und meist mit Minze aromatisiert wird.

**FAVE DEI MORTI:** Die kleinen runden Kekse werden in Mittelitalien als „Bohnen der Toten“ bezeichnet, obwohl sie weder Bohnen noch Bohnenmehl enthalten. Vermutlich liegt es daran, dass Bohnen seit der römischen Antike als Symbole für die Seelen der Verstorbenen gelten.

**'NZUDDI:** Diese breiten, flachen Mandelplätzchen aus Sizilien gehen auf die Vinzentinerinnen, den Orden der Barmherzigen Schwestern, in Catania zurück. Im heimischen Dialekt bedeutet ihr Name „Vinzentinerinnen“.

**O' MORTICIELLO:** Es lässt sich darüber streiten, ob die Neapolitaner in diesem Fall nicht zu viel des Guten tun: Zu Ehren der Toten stellen sie einen ganz besonderen Nugat aus vielen Haselnüssen und Schokolade her, der dann mit noch mehr Schokolade überzogen wird.

**PAN CO'SANTI:** In der Toskana gibt es an diesen Feiertagen ein Brot mit Rosinen und Walnüssen, in das auch Schmalz und Honig kommt. Es erinnert leicht an das irische Sodabrot, obgleich die Italiener Hefe und kein Backsoda als Treibmittel verwenden.

**PANE DEI MORTI:** Für dieses typische Gebäck der Lombardei wird aus zerkrümelten *Amaretti*, Zimt, Muskatnuss und Trockenfrüchten ein fester Teig gerührt. Er wird flach gedrückt, gebacken, in Scheiben geschnitten und mit Puderzucker bestäubt.

**PIPARELLE:** Diese Plätzchen werden auch *Pipareddi* genannt und sind typisch für die Gegend um Messina auf Sizilien. In den Teig kommen Mandeln, schwarzer Pfeffer und eine ordentliche Portion Gewürznelken. Ebenso wie *Cantucci toscani* (siehe Seite 18) werden auch *Piparelle* doppelt gebacken.

**STICHETTI:** Diese kleinen „Schienbeine“ schmecken ähnlich wie *Ossa di morto*, werden aber aus einem festeren Teig gemacht. Jedes Plätzchen ist wie ein Schienbein geformt – was der Name ja schon verrät.