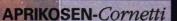
DOLCE VITA zum Kaffee

Italienische Verführung: Cornetti, Amarettini, Florentiner, Cantuccini und ein Schoko-Küsschen – Bacio. Dazu ein Espresso, perfekt!

> REZEPTE: SARAHTRENKLE, FOTOS UND STYLING: JULIA HOERSCH



Alle Rezepte auf Seite 130/131







Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten plus 30 Minuten Backzeit, Zutaten für etwa 25 Stück

1 Biolimette, 2 Essl. plus 70 g Zucker, 100 g ganze Mandeln, 150 g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 50 g Marzipan, 1 Essl. Limoncello (Zitronenlikör), 20 g weiche Butter,

1 Ei (Größe M), 75 g Puderzucker

1 Die Schale der Limette fein abreiben und mit 2 Essl. Zucker mischen. Auf einen Teller streuen und im warmen Ofen bei 50 Grad etwa 20 Minuten trocknen lassen

- 2 Limette auspressen. Saft beiseitestellen.
- 3 Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
- 4 Mehl, 70 g Zucker, Backpulver und Mandeln mischen.
- 5 Marzipan auf einer groben Reibe reiben.
- 6 Marzipan, Limoncello, Butter und Ei zur Mehlmischung geben und mit den Händen verkneten.
- 7 Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad)
- 8 Aus dem Teig eine 40 cm lange Rolle formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen 18 Minuten backen. Backofen anlassen.
- 9 Cantuccini-Stange herausnehmen und etwas abkühlen lassen, noch warm in

etwa 1 cm dicke schräge Streifen schneiden. Die Cantuccini mit der Schnittfläche wieder auf das Backblech legen und im heißen Backofen bei gleicher Temperatur weitere 12 Minuten backen.

- 10 Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 11 Den Puderzucker sieben und mit etwas Limettensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Die erkalteten Cantuccini zur Hälfte damit bestreichen, auf ein Blech mit Backpapier nebeneinanderlegen, mit Limettenzucker bestreuen und austrocknen lassen.
- 12 In einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren.

SCHOKOLADEN-AMARETTINI mit Cayennepfeffer Alle Rezepte auf Seite 130/131 FLORENTINER-Ecken KNUSPRIGE Nuss-Scheiben





APRIKOSEN-Cornetti

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 30 Minuten, plus 1 1/2 Stunden Geb- und Kühlzeiten, plus 17 Minuten Backzeit, Zutaten für etwa 16 Stück

500 g Mehl, 1 Würfel frische Hefe, 30 g Zucker, 250 ml lauwarme Milch, 1 Prise Salz, 2 Eier (Größe M), 25 g Butter, 250 g kalte Butter in Scheiben, 200 g Aprikosenkonfitüre, 3 Essl. Sahne, 3 Essl. brauner Zucker

- 1 Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröseln, mit dem Zucker, etwas Milch und etwas Mehl verrühren. 15 Minuten gehen lassen.
- 2 Restliche Milch mit Salz, Eiern und Butter auf das Mehl an den Rand der Rührschüssel geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.
- 4 Den aufgegangenen Teig mit etwas Mehl bestäuben und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20 x 35 cm) ausrollen.
- 5 Die Hälfte des Teigs mit den Butterscheiben belegen. Die nicht belegte Teighälfte darüberklappen und vorsichtig mit einem Nudelholz andrücken.
- 6 Den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen. Von der schmalen Seite aus 2-mal übereinanderschlagen, sodass 3 Schichten entstehen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 7 Diesen Vorgang noch 2-3-mal wiederholen: Den Teig dazu jeweils zur langen, offenen Seite hin ausrollen und anschließend wieder in Frischhaltefolie eingewickelt 15 Minuten ruhen lassen.

- 8 Dann den Teig wieder zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen. Anschließend der Länge nach halbieren, sodass 2 Teigstreifen entstehen. Jeden Teigstreifen mithilfe eines Lineals und eines Messers in 8 Dreiecke schneiden.
- 9 Auf jedes Teigdreieck 1 Klecks Aprikosenkonfitüre geben und aufrollen. Die Seiten etwas nach innen biegen, sodass Hörnchen entstehen.
- 10 Die Hörnchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 11 Den Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Hörnchen mit Sahne bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Im heißen Ofen 17 Minuten backen.
- 12 Auf einem Gitter abkühlen lassen oder noch warm servieren.



ORANGEN-POLENTA-PLÄTZCHEN mit Safran

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 30 Minuten Kühl- und 10 Minuten Backzeit, Zutaten für etwa 45 Stück

300 g Mehl, 135 g Polenta, 1/2 Teel. Salz, 200 g Zucker, 150 g Butter, 1 Ei (Größe M), 2 Essl. Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange, 0,2 g Safranfäden, 25 g Pistazien

- 1 Mehl, Polenta, Salz und Zucker mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Ei dazugeben.
- 2 Orangensaft, Orangenschale und Safran erwärmen und zusammen mit den restlichen Zutaten zügig zu einem Teig kneten.
- 3 Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.
- 4 Teig auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Pistazien hacken, aufstreuen und leicht andrücken.

- 5 Den Ofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.
- 6 Die Plätzchen mit einem Teigrad in Streifen schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen etwa 10 Minuten backen.
- 7 Die fertigen Plätzchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
- 8 In einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren.



BRUTTI E buoni

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 20 Minuten Backzeit. Zutaten für etwa 20 Stück

50 g Zartbitterschokolade, 100 g gemahlene Haselnüsse, 2 Eiweiß (Größe M), 1 Prise Salz. 100 g Zucker, 1–2 Essl. Kalhúa (Kaffeelikör)

- 1 Die Zartbitterschokolade fein reiben und mit den Nüssen mischen.
- 2 Eiweiß mit Salz aufschlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein fester, glänzender Eischnee entsteht.
- 3 Schokoladen-Nuss-Mischung vorsichtig unterheben, dann den Kalhúa unterziehen.
- 4 Backofen auf 180 Grad (Umluft nicht geeignet) vorheizen.
- 5 Mit zwei Teelöffeln Kleckse auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dabei etwas Abstand lassen. Im heißen Ofen etwa 20 Minuten backen.
- 6 Dann den Ofen ausschalten, die Ofentür mit einem Löffelstiel etwas aufhalten und das Gebäck im Ofen durchziehen und abkühlen lassen.
- 7 In einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren.



SCHOKOLADEN-AMARETTINI mit Cayennepfeffer Schwierigkeitsgrad: leicht,

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 25 Minuten Backzeit, Zutaten für etwa 100 Stück

2 Eiweiß (Größe M), 100 g feinster Zucker, ½Teel. Vanillepulver, 1 Essl. Amaretto (Mandellikör), 100 g gemahlene geschälte Mandeln, 1 Msp. Cayennepfeffer, 2 Teel. Kakaopulver

- 1 Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen, dabei Zucker und Vanillepulver einrieseln lassen. Amaretto unterrühren.
- **2** Die Mandeln mit Kakaopulver und Cayennepfeffer mischen und vorsichtig unterheben.
- **3** Die Masse in einen Spritzbeutel (mit Lochtülle 5 mm) geben. Amarettini auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech als etwa 1 cm große Tupfen im Abstand von 2 cm spritzen.
- **4** Währenddessen den Backofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad) vorheizen.
- **5** Amarettini im heißen Ofen etwa 25 Minuten backen.
- **6** Die Kekse mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
- 7 Nach Belieben mit einem Hauch Kakaopulver und Cayennepfeffer bestäuben.
- **8** In einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren.



KNUSPRIGE *Nuss-Scheiben*

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 35 Minuten plus 65 Minuten Rube- und etwa 1 Stunde Backzeit, Zutaten für etwa 35 Stück

250 g Mehl, 20 g frische Hefe (Würfel), 200 g Zucker, 150 ml lauwarme Milch, 70 g Butter, 100 g Haselnüsse, 100 g Mandeln, ½Teel. gemahlener Kardamom, 1 Msp. gemahlener Zimt, 1 Msp. Salz

- Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröseln. 1 Teel. Zucker und etwas Milch hinzufügen. Mit einem kleinen Teil des Mehls vorsichtig verrühren. Etwa 15 Minuten gehen lassen.
 Restlichen Zucker, Milch, Butter, Nüsse, Kardamom, Zimt und Salz auf das Mehl an den Rand der Rührschüssel geben.
 Zutaten mit den Knethaken eines Hand-
- rührgeräts zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 4 Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.
- **5** Teig in eine Kastenform (25 cm Länge) geben. Zugedeckt etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- **6** Währenddessen den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- 7 Im Ofen etwa 35 Minuten backen. Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
- **8** Die Backofentemperatur auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) reduzieren.
- **9** Das abgekühlte Brot mit einem Sägemesser in dünne Scheiben schneiden.
- **10** Einen Teil der Brotscheiben nebeneinander auf einen Rost legen, den Rost in den heißen Backofen schieben. Die Scheiben etwa 12 Minuten knusprig backen.
- 11 Die Backofentür während des Backens gelegentlich öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die restlichen Brotscheiben ebenso backen.
- **12** In einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren.



FLORENTINER-*Ecken*

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Back- und Kühlzeit, Zutaten für etwa 40 Stück

100 g getrocknete Sauerkirschen, 25 g Orangeat, 25 g Zitronat, 60 g Honig, 230 g Zucker, 125 g Sahne, 100 g Butter, 100 g Mandelblättchen, 100 g Haselnussblättchen, 100 g Zartbitterschokolade

- **1** Die getrockneten Sauerkirschen mit einem Messer grob hacken.
- 2 Orangeat und Zitronat in einem Blitzhacker fein zerkleinern.
- **3** Honig, Zucker, Sahne und Butter langsam unter Rühren aufkochen und hellbraun karamellisieren lassen.
- 4 Den Topf vom Herd ziehen und Früchte und Mandel- und Haselnussblättchen unterrühren.
- **5** Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- 6 Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im heißen Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.
- 7 Die Florentiner noch warm in 7 x 7 cm große Quadrate schneiden und diese dann diagonal halbieren. Hierfür die Klinge eines scharfen Messers leicht ölen, damit die Masse nicht klebt.
- **8** Die Florentiner-Ecken vollständig erkalten lassen.
- **9** Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Ecken auf der Unterseite dünn mit Schokolade einstreichen, mit der Schokoseite nach oben auf ein Brett legen und aushärten lassen.
- **10** In einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren.

Ricciarelli di Siena 1879



Für die Einwohner von Siena ist Weihnachten ohne *Ricciarelli di Siena* undenkbar. Durch den Tourismus hat sich der Absatz der Ricciarelli auf die übrigen Monate des Jahres ausgeweitet, dadurch ist aber der Bezug des Gebäckes zu kirchlichen Festtagen etwas verlorengegangen. Früher wurde die Ricciarelli in Klöstern und Gewürzhandlungen hergestellt, den einzigen Orten, in denen die benötigten Gewürze und Aromen zur Würzung und Konservierung von Speisen verfügbar waren.

Die erste besondere Erwähnung des Ausdrucks Ricciarello findet sich in einem langen Verzeichnis toskanischer Süßwaren, das in dem 1814 in Livorno gedruckten *Ditirambo di S.B. in onore del Caffèe dello Zucchero* veröffentlicht wurde. Im Jahre 1891 erschien die erste Ausgabe des Standardwerks der italienischen Kochkunst *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens) von Pellegrino Artusi, das erste Beispiel eines Kochbuchs mit Rezepten aus ganz Italien. Darin ist unter der Nr. 629 die Herstellung der Ricciarelli beschrieben. Die in dem Rezept angegebenen Zutaten sind die noch heute üblichen: feiner weißer Zucker, Süß- und Bittermandeln, Eiweiß, Orangenschalenaroma.

Das Rezept, das ich bei Anice&Canella gefunden habe, ist noch etwas älter, es stammt aus einem bekannten sienesischen Kloster, aufgeführt in einem Buch des italienischen Schriftstellers Giovanni Righi Parenti, *Dolcezze di Toscana*. Gemäss Paoletta: C'è da dire che il giorno dopo cotti, sono qualcosa di paradisiaco! Am Tage nach dem Backen sind sie so etwas wie das Paradies! Die modernere Version gibts bei kuechengefluester.

Zutaten

für 500 g Ricciarelli

150 g Zucker 200 g Mandeln, geschält, 10' im Ofen bei 50°C getrocknet 25 g Mehl Abrieb von 2 Bioorangen

ein paar Tropfen Bittermandelaroma oder 10% der Mandeln durch Bittermandeln ersetzen

10 g Zucker 10 g Mehl 3 g Hirschhornsalz 3 g Backpulver

24 g Zucker 7 g Wasser

10 g Vanillezucker; 1 Eiweiss mittel bis gross Vanillezucker selbstgemacht, Weizen- oder Maisstärke



Zubereitung

- 1) Mandeln in der Mühle sehr fein mahlen, mit dem Zucker, dem Orangeat, Mehl sowie dem Mandelaroma portionsweise in einen Cutter geben und intervallweise (damit kein Mandelöl austritt) zerkleinern. Gut mischen.
- 2) aus Zucker und Wasser einen Sirup kochen.
- 3) Mehl mit dem Zucker und den Backtriebmitteln mischen und unter die Mandeln mischen, Sirup langsam hinzumischen. Das Resultat ist ein bröseliger, kaum kompakter Teig.
- 4) Rührschüssel mit feuchtem Tuch abdecken und ca. 12 Stunden ruhen lassen.
- 5) Eiweiss mit dem portionsweise zugegebenem Vanille-Zucker zu Schnee schlagen, sofort mit einer Teigkarte in den geruhten Teig einarbeiten bis der Teig kompakt und verarbeitbar ist. Ich musste noch 1/4 Eiweiss mehr zugeben.
- 6) Den Teig zwischen zwei Backtrennfolien 1 cm dick auswallen. Rhomben ausstechen. Die einzelnen Ricciarelli dick mit feinem Vanillezucker bestäuben.
- 7) Jede Scheibe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. 30 Minuten kalt stellen.
- 8) Backen im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 ° während ca. 15 Minuten, die Ricciarelli müssen möglichst hell bleiben und weich und dürfen an der Oberfläche Risse aufweisen.