

# Ein Hauch von Weihnachten: Italienische Bicciołani



Zwar ist es seit gestern hier wieder richtig mild und man hat überhaupt nicht das Gefühl, dass der Winter, geschweige denn Weihnachten vor der Tür steht. Aber trotzdem hatte ich gestern Lust, die ersten Plätzchen zu backen. Meist werde ich dann nämlich von Weihnachten so „überrascht“ und fange erst im Dezember an zu backen.

Diese Gewürzkekse stammen aus dem Buch „[Osteria](#)“, das ich dieses Jahr übersetzt habe. Den Teig habe ich gestern Abend gemacht und heute musste ich die Kekse nur noch ausstechen und in den Ofen schieben.

Da ich Koriander nicht mag und weißen Pfeffer nicht da habe, sind einfach die Gewürze im Teig gelandet, die vorhanden waren. Das waren Zimt, Piment und chinesisches 5-Gewürze-

Pulver, das ich gerade sehr gerne mag und auch sehr weihnachtlich finde. Akazienhonig hatte ich auch nicht, dafür habe ich cremigen Honig leicht erwärmt, damit er flüssiger



wird.

Im Rezept steht, diese Kekse sollten binnen einer Woche gegessen werden, da sie mit der Zeit ihr Aroma verlieren. Ich habe nur die halbe Menge gebacken und bin sicher, dass kein Keks die nächste Woche erleben wird. Die Bicciolani sind unfassbar mürbe und sehr aromatisch. Wer winterliche Gewürze mag, wird sie lieben!

Statt wie beschrieben Streifen zu schneiden, habe ich einen Ausstecher benutzt, weil ich mein Teigrädchen irgendwie nicht finden konnte. Ihr könnt ihnen aber natürlich auch die typische Form verleihen.

### **Für ca. 70 Kekse:**

4 Eigelb

200 g Zucker

300 g weiche Butter plus etwas mehr für die Bleche

150 g Akazienhonig

Etwas Mark einer Vanille

400 g Weizenmehl *tipo 00* (oder Type 405) plus etwas mehr für die Bleche

100 g Kartoffelstärke

1 Prise Nelkenpfeffer (Piment)

1 Prise gemahlene Muskatblüte

1 Prise gemahlener Koriander

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

1 TL gemahlener Zimt

1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Prise Salz

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter aufschlagen, bis die Masse hell-schaumig ist. Den Honig und das Vanillemark einrühren. In einer Schüssel das Mehl mit der Stärke, den Gewürzen und dem Salz vermischen und mit der Eiermischung zu einem Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.

Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Bleche mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig kurz kneten, dann 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Messer oder Teigrädchen in 7–8 cm

lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Mit einer Gabel der Länge nach Rillen in die Kekse drücken. Die Kekse mit einigen Zentimetern Abstand auf die Bleche legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie knusprig sind.



Die Eiweiße habe ich mit dem Teig in den Kühlschrank gestellt und heute zu schnellem [Zimtgebäck](#) verarbeitet. Für Sterne hatte ich keine Geduld, also habe ich den Teig zu einem langen

Rechteck geformt und Scheiben abgeschnitten, die ich mit dem Eischnee bestrichen habe. Optisch nicht ganz so zauberhaft wie Sterne, aber genauso lecker schmecken sie trotzdem.

Habt einen genussvollen Sonntag!  
Eure Judith

---

## Antipasto            oder            Snack: Herzhafte            Pastete            mit Endiviensalat



\*

*Beitrag enthält unbezahlte Werbung in Form einer Buchnennung \**

Neulich kaufte ich bei unserem kleinen Marktstand um die Ecke einen Endiviensalat. Der war so riesig, dass ich ihn kaum in den Kühlschrank bekam und ich hatte die realistische Befürchtung, wir würden eine geschlagene Woche nur noch Salat essen.

Als ich später mein letztes Buchprojekt, [„Osteria“](#) mit *„1000 genialen und einfachen Rezepten aus den besten Lokalen Italiens“*, durchblätterte, stieß ich auf der ersten Seite auf das Rezept für – eine Endivienpastete!

Somit war die geniale wie spannende Lösung für mein Salatproblem gefunden und ich machte mich sofort an die Arbeit. Der Teig ähnelt einem weichen Pizzateig und lässt sich sehr gut verarbeiten und die Füllung ist ziemlich einfach. Nur 1 kg Salat klein zu schneiden, macht ein bisschen Mühe – das ist nämlich ganz schön viel Masse! Die allerdings zusammen fällt, wenn man sie dünstet. Also keine Panik!



Die Pastete eignet sich als Antipasto, Vorspeise, aber auch als Snack für zwischendurch oder als unkompliziertes Mittagessen für die Arbeit, denn man kann sie wunderbar

mitnehmen.

Das Rezept stammt aus Kampanien, genauer gesagt aus der Trattoria La Chittarra in Neapel, der Stadt, wo auch die Pizza ihren Ursprung hat.

Die Füllung wird durch salzige Kapern und Oliven wunderbar aromatisch, Rosinen bilden ein süßes Gegengewicht. Wer Salat einmal anders zubereiten möchte, sollte diese Pastete unbedingt ausprobieren!

### **Für 1 Form von ca. 28 cm Durchmesser:**

#### **TEIG**

1 Päckchen Trockenhefe

400 g Mehl

7 TL Schmalz oder pflanzliches Fett\*

1 Prise Salz

Wasser nach Bedarf

#### **FÜLLUNG**

1 kg Endiviensalat

etwas Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Schwarze Gaeta- oder Kalamata-Oliven, entsteint\*\* und grob gehackt

2 TL Kapern, abgetropft und gehackt

Chiliflocken (nach Belieben)

2 TL Rosinen, in warmem Wasser eingeweicht und abgetropft

1 TL Pinienkerne (alternativ gehackte Mandeln)

Salz, Pfeffer

*\* Ich habe vegane Margarine genommen.*

*\*\* Oliven entsteint man am besten, indem man sie mit einem breiten Messer platt drückt. Dann lässt sich der Stein ganz einfach herausholen.*

Für den Teig die Hefe in etwas warmem Wasser auflösen und etwa fünf Minuten beiseite stellen, bis sich Bläschen bilden. Mehl, Hefewasser, Fett und Salz vermischen und kneten. Nach Bedarf in kleinen Mengen Wasser zufügen, bis ein weicher Teig

entsteht. Den Teig zugedeckt etwa 1–2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis die Größe sich verdoppelt hat. Der Teig kann auch am Vortag zubereitet und über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden. Dann sollte er aber 2 Stunden vor dem Backen herausgenommen werden, damit er allmählich Zimmertemperatur annehmen kann.

Für die Füllung die Endiviensalate waschen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Knoblauch anbraten und dabei ständig rühren, damit er nicht verbrennt. Oliven, Kapern und, sofern gewünscht, Chili hinzufügen. Endivien sowie Rosinen und Pinienkerne zugeben. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren braten, bis der Pfanneninhalt möglichst trocken und sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz abschmecken. Überschüssiges Fett abschöpfen und die Füllung zur Seite stellen.

Zum Backen der Pastete den Ofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig halbieren. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (aus Holz) die Hälfte des Teigs auf eine Dicke von 3–4 mm ausrollen und eine Form von 30 cm Durchmesser damit auskleiden. Die gesamte Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann die Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und die Pastete damit bedecken. Die Kanten der Teigblätter zusammendrücken, um die Pastete zu verschließen. Die Oberfläche mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und die Pastete im vorgeheizten Ofen 50–55 Minuten backen, bis sie oben goldbraun ist.

Kalt                      oder                      zimmerwarm                      servieren.



Ich habe mir Stücke dieser Pastete am nächsten Tag mit zur Arbeit genommen. Man kann sie aber auch direkt lauwarm genießen, zum Beispiel als Vorspeise auf die Hand zu einem

Aperitif.

Da Endiviensalat jetzt wieder Saison hat, kann ich diese Pastete nur ans Herz legen. Das Buch, aus dem das Rezept stammt, natürlich auch! ;)

Demnächst möchte ich es euch noch vorstellen, denn ich finde, die monatelange, harte Arbeit hat sich gelohnt und ich hoffe, viele von euch finden „Osteria“ genauso spannend wie ich.

Kommende Woche werde ich leider nichts kochen oder backen können, denn ich bin auf Fortbildung in Verbindung mit zwei Urlaubstagen in der Hauptstadt.

Jetzt habt aber erstmal ein entspanntes und genussvolles Wochenende!

Eure Judith