

14

Il Natale a Verona Le Paste Frolle di Santa Lucia Weihnachtszeit in Verona und die Mürbeteigplätzchen von Santa Lucia

Ogni città ha la propria tradizione natalizia, Verona ha Santa Lucia: la festa più importante di dicembre! Nella notte tra il 12 ed il 13 la Santa gira per le case a portare doni e dolci ai bambini buoni e carbone a quelli cattivi.

Jede Stadt hat ihre eigene Weihnachtstradition, und Verona hat die der Heiligen Lucia: das wichtigste Fest im Dezember! In der Nacht vom 12. auf den 13. zieht die Heilige durch die Häuser und bringt den braven Kindern Geschenke und Süßigkeiten und den unartigen Kohle.

Piazza Brà viene invasa da bancherelle di tutti i tipi e il dolce più gettonato sono appunto questi biscotti di pasta frolla, mangiati in quantità industriale assieme ed un buon bicchiere di vin brûlé.

Auf der Piazza Brà finden sich Marktstände aller Art und die beliebtesten Süßigkeiten sind genau diese Mürbeteigkekse, die in rauen Mengen zusammen mit einem guten Glas Glühwein genossen werden und hier kommt das Rezept.



14

Ricetta:

300 gr di farina 150 gr di burro 130 gr di zucchero 3 tuorli d'uovo 1 limone non trattato
zucchero a velo, quanto basta

Preparazione: Inizia con il preparare la frolla, quindi taglia a pezzetti il burro e lascialo ammorbidire a temperatura ambiente. Quando è tenero aggiungi lo zucchero per bene, i tuorli uno ad uno e la scorza del limone non trattato. Man mano poi aggiungo la farina setacciata in modo tale non si formino i grumi e formo un bel composto liscio. A questo punto avvolgo la pasta nella carta trasparente e la lascio riposare un paio d'ore in frigorifero. Passato il periodo stendo la frolla con il mattarello dell'altezza di circa mezzo centimetro. Ricavo tanti biscotti aiutandomi con le formine che metto su di una placca ricoperta con carta forno, distanziandoli per bene gli uni dagli altri. Vanno cotti per circa 12 minuti a 180° o almeno finché non diventano dorati. A questo piatto abbina un buon bicchiere di Vin Brûlé e gli Wham con "Last Christmas".

Rezept:

300 g Mehl
150 g Butter
130 g Zucker
3 Eigelbe
1 unbehandelte Zitrone
Puderzucker nach Bedarf



Zubereitung:

Beginne damit, den Mürbeteig vorzubereiten. Schneide die Butter in kleine Stücke und lass sie bei Zimmertemperatur weich werden. Wenn sie weich ist, gib den Zucker gut dazu, dann die Eigelbe einzeln sowie die abgeriebene Schale der unbehandelten Zitrone. Nach und nach füge dann das gesiebte Mehl hinzu, damit keine Klumpen entstehen, und arbeite alles zu einem schönen glatten Teig.

Nun den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Mürbeteig mit dem Nudelholz etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit Hilfe von Ausstechformen viele Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dabei genügend Abstand zwischen den Keksen lassen.

Die Kekse etwa 12 Minuten bei 180 °C backen oder zumindest so lange, bis sie goldbraun werden.

Zu diesem Gebäck passen ein gutes Glas Glühwein und Whams „Last Christmas“.