

EIN REZEPT VON STEFANIA LETTINI

Pandolce Genovese

Der Weihnachtskuchen
aus Genua.

In 20 Minuten gebacken.



Stefania Lettini

DIE GESCHICHTE

Ein Kuchen für ganz Genua

Weihnachten in Ligurien

Wenn in Genua Weihnachten ist, steht ein flacher, goldener Kuchen auf dem Tisch: der Pandolce. Voller Rosinen, kandierter Orangen und Pinienkerne, mit einem Hauch Fenchel.

Woher er stammt, weiß niemand genau. Eine Legende erzählt, Admiral Andrea Doria habe einen Wettbewerb ausgerufen, um einen Kuchen zu finden, der lange hält und gut über das Meer reist. Belegt ist das nicht. Die Genuesen erzählen es trotzdem gern.

Sicher ist das Ritual: Obenauf steckt ein Lorbeer- oder Olivenzweig. Den zieht der Jüngste am Tisch heraus, anschneiden darf das Familienoberhaupt. Zwei Stücke werden beiseitegelegt, eines für den ersten Bedürftigen, der an die Tür klopft, und eines bis zum 3. Februar, dem Tag des heiligen Blasius, der vor Halsschmerzen schützen soll.

Es gibt zwei Familien: den hohen Pandolce, an dem man mit Sauerteig tagelang arbeitet, und den flachen, schnellen. Meiner ist der flache. In 20 Minuten gebacken und trotzdem ein Stück Genua.

DER JÜNGSTE ZIEHT DEN ZWEIG, DER ÄLTESTE SCHNEIDET AN.

AUF EINEN BLICK

Was du brauchst

Für 1 flachen Kuchen

170 °C Umluft, ca. 20 Minuten

Dazu 1 Stunde Einweichzeit für die Rosinen

Teig

200 g Mehl Type 00

150 g Puderzucker

65 g weiche Butter

1 Ei

Früchte und Nüsse

150 g Rosinen, ca. 1 Stunde in 100 ml Orangensaft eingeweicht

50 g kandierte Orangen, in Streifen

25 g geröstete Pinienkerne

80 g geschälte Mandeln

Würze

3 g Fenchelsamen

3 g Trockenhefe

15 g Milch

15 g Orangensaft

Für die Oberfläche

20 g geschälte Mandeln

1 Eigelb zum Bepinseln

Außerdem

Backpapier, nach Tradition ein Lorbeerzweig zum Servieren



SCHRITT FÜR SCHRITT

So geht's

Ein Rührschüssel-Kuchen: kein Kneten, kein Gehen lassen. Wichtig sind nur weiche Butter und ein wacher Blick auf den Ofen.

LIEBER EINE MINUTE ZU FRÜH AUS DEM OFEN ALS EINE ZU SPÄT.

- 01 Rosinen einweichen**
Die Rosinen etwa 1 Stunde in 100 ml Orangensaft einweichen. Danach sanft ausdrücken.
- 02 Grundteig**
Mehl, Puderzucker, weiche Butter und Ei in einer großen Schüssel vermengen. Die Butter muss wirklich weich sein, sonst verbindet sich der Teig nicht.
- 03 Alles unterheben**
Nacheinander Rosinen, kandierte Orangen, Fenchelsamen, Trockenhefe, Pinienkerne, Mandeln, Milch und Orangensaft unterheben und nur vorsichtig vermengen. Der Teig bleibt relativ weich, das ist richtig so.
- 04 Formen**
Auf Backpapier einen runden, flachen Kuchen formen. Mit den restlichen Mandeln belegen, leicht andrücken und dünn mit Eigelb bepinseln.
- 05 Backen**
Bei 170 °C Umluft etwa 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Der Kuchen darf innen nicht ganz trocken sein, sonst geht das Saftige verloren.

06 Servieren wie in Genua

Auf dem Backpapier auskühlen lassen. Zum Servieren einen Lorbeerzweig obenauf stecken: Der Jüngste zieht ihn heraus, das Familienoberhaupt schneidet an.

Tauschen erlaubt

Wer keine kandierten Früchte mag, nimmt die gleiche Menge Schokoladentropfen oder Pistazien. Im Originalrezept aus Genua kommt statt Orangensaft Marsala in den Teig, die Variante hier ist alkoholfrei und familienfreundlich.

Viel Freude beim Backen. Mehr Rezepte findest du auf meinem Kanal Stefania Lettini. Folge [@stefanialettini](#)



Online mit Portionsrechner:
rezepte.lettinis.de/pandolce-genovese.html

Stefania Lettini

