



Strucla bożonarodzeniowa „der Weihnachtsstollen”

2011-12-07

Strucla bożonarodzeniowa „der Weihnachtsstollen”, pierniki z Norymbergi i tyrolski *Kiachl* - Podajemy przepisy!

Czym dla Włochów jest *panettone*, a dla Brytyjczyków *Christmas pudding*, tym dla Niemców jest ich strucla bożonarodzeniowa.

Ten tradycyjny niemiecki placek występuje w różnorodnych regionalnych odmianach. Tylko w Saksonii, najbardziej zaludnionym wschodnim landzie, który cechuje także bliskość takich metropolii, jak Berlin, Praga i Wrocław, znanych jest kilka wersji tego wypieku. Są placki z migdałami, z makiem, nawet z szampanem. Najbardziej ulubiony i typowy jest jednak ten z rodzynkami. Chętnym bliższego poznania tradycji naszych miast partnerskich proponujemy wypróbowanie jednego z poniższych przepisów:

Strucla bożonarodzeniowa

Składniki

- 50 g drożdży
- szklanka letniego mleka
- 1-2 kostki masła
- 1kg mąki pszennej
- 150 g cukru
- ½ łyżeczki soli
- 100 g posiekanych migdałów
- 100 g kandyzowanych owoców
- 50 g skórki pomarańczowej, kandyzowanej
- 375 g rodzynek sułtanek
- 125 g rodzynek koryntek
- 1/5 skórki otartej z cytryny
- 50 g masy marcepanowej

Drożdże rozpuścić w mleku z łyżeczką cukru, zostawić na 15 minut aż zaczną bąbelkować. Masło stopić, wymieszać z mąką, cukrem i solą, dodać drożdże, zagnieść gładkie ciasto. Zostawić do wyrośnięcia przykryte ściereczką na godzinę. Bakalie wmieszać w ciasto, zagnieść, pozostawić aż podwoi objętość. Uformować 2 struclę, ułożyć na posmarowanej blasze, piec przez godzinę w piecu o temp. 200 stopni. Upieczone ciasto posmarować stopionym masłem i posypać cukrem pudrem.
Smacznego.

Pierniki norymberskie



Najstarszy zachowany przepis na te powszechnie znane pierniki pochodzi z XVI w. i jest przechowywany w Germańskim Muzeum Narodowym w Norymberdze (Germanisches Nationalmuseum Nürnberg). Poniżej prezentowany przepis jest współczesny, ciasto piernikowe tradycyjnie nakłada się na okrągłe opłatki (70 mm).

Składniki

-

- 250 g zmielonych migdałów
- 180 g cukru pudru
- 3 białka
- 4 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- szczypta mielonych goździków
- szczypta mielonej gałki muskatołowej

Lukier:

- 25 g cukru pudru
- kilka kropli likieru grand marnier
- kilka kropli soku z cytryny

Sposób przygotowania

Białka ubić na sztywną pianę z cukrem pudrem. Dodać przyprawy korzenne, migdały i kandyzowane skórki. Delikatnie wymieszać trzepaczką. Nakładać małe porcje ciasta na opłatkach rozłożonych na blasze do pieczenia wyłożonej papierem. Wstawić na 1- 2 godziny do piekarnika nagrzanego do 30 - 40 stopni C. Po tym czasie zwiększyć temperaturę do 140 stopni z termoobiegiem lub 160 bez termoobiegu i piec 25 - 30 min. Wystudzone delikatnie polukrować. Lukier wykonać ucierając w kubku składniki. Lukier stosować oszczędnie, albo wcale nie lukrować.

Kiachl

Kiachl to drożdżowy przysmak kuchni Tyrolskiej, w zasadzie zwykłe ciasto drożdżowe smażone w tłuszczu, które po usmażeniu wypełnia się farszem słonym (np. kapusta kiszona), słodkim (np. dżem, owoce) lub po prostu posypuje cukrem pudrem. Zarówno składniki jak i sposób przyrządzania są proste. Przygotowuje się je na wyjątkowe okazje, w szczególności w okresie adwentu i Bożego Narodzenia.



Składniki

- 400 g mąki
- 20 g drożdży
- 30 g cukru
- 1/5 l mleka
- 2 żółtka
- 2 łyżki rumu
- szczypta soli

Sposób przygotowania

Składniki połączyć i wyrobić ciasto. Gdy wyrośnie i podwoi swoją objętość dzielić je na kulki wielkości łyżki. Zakryć i pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Uformować dołek w kulce ciasta tak aby w środku powstała cieńsza warstwa ciasta, a boki były wyższe i grubsze. Położyć najpierw górną część *kiachl* na gorący tłuszcz, smażyć polewając tłuszczem a po chwili obrócić i wypiec do końca. Upieczony *kiachl* (wglębenie) wypełnić kiszoną kapustą, brusznicą lub jedynie posypać cukrem pudrem.

Smakuje wspaniale, a najlepiej ponoć z grzanym winem!

[Czytaj więcej o tradycjach świątecznych Niemiec i Austrii](#)