



# PASTIERA NAPOLETANA

*Aulettas  
Gold* 

# PASTIERA NAPOLETANA

Ein traditionelles neapolitanisches Rezept, das auf dem Ostersonntagstisch in Italien nicht fehlen darf: Die Pastiera Napoletana! Wie jedes regionale Gericht gibt es auch bei der Pastiera, die in Ostermenüs unvermeidlich ist, verschiedene Variationen und Tricks von Familie zu Familie. Eine Köstlichkeit, die Sie mit Ihrer Familie und Ihren Freunden als Nachtisch oder zu Kaffee und Kuchen genießen können.

## *Zutaten*

### **Teig**

300 g Weizenmehl  
60 g weiche Butter  
90 g Zucker  
2 - Eier (je nach Größe)  
3

### **Füllung**

500 g Ricotta  
300 g Grano Cotto\* (gekochter Weizen)  
300 g Zucker  
200 g Milch  
50 g kandierte Früchte  
5 - 7 Eier (je nach Größe)  
1 Fläschchen Orangenwasser  
Puderzucker

Arbeitszeit: 60 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Gesamtzeit: 4 Stunden

## Zubereitung

1. Mehl, Butter, Zucker und die Eier zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen anschließend für mindestens eine halbe Stunde kaltstellen.
2. Dieser Arbeitsschritt kann auch sehr gut am Vortag durchgeführt werden: Milch erhitzen, darin den gekochten Weizen mit der Zitronenschale für ca. 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren bis die Milch vollständig aufgesogen ist. Danach die Zitronenschale entfernen und die Masse vollständig abkühlen lassen.
3. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und den Ofen auf 160 °C vorheizen.
4. Ricotta, Zucker, Orangenwasser und die kandierten Früchte in einer Schüssel vermischen, die kalte Weizenmischung dazugeben, erst danach die Eier hinzufügen und die Masse glattrühren. Die Masse darf nicht zu flüssig aber auch nicht zu fest sein (die Konsistenz anhand der Eier regulieren).
5. Mit dem Nudelholz den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Den Teig zügig verarbeiten, er sollte nicht wieder weich werden.
6. Mit  $\frac{3}{4}$  des Teiges wird die Springform ausgelegt und die Ränder 4 - 5 cm nach oben gezogen.
7. Die Ricotta-Weizen-Mischung in die Backform füllen und glattstreichen.

## *Zubereitung*

8. Den restlichen Teig mit einem gezackten Teigrädchen oder einem Messer in acht ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen in gleichmäßigen Abständen als Rautenmuster anlegen und den Kuchen ca. 60 Minuten backen.
9. Den Kuchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## *Anmerkungen*

- \*Grano Cotto ist in Deutschland schwer zu finden, es gibt ihn online oder man legt 100 g Weizenkörner über Nacht in Wasser ein.
- Wem die Weizenstücke und/oder die kandierten Früchte zu grob sind, kann die Ricotta-Weizen-Füllung auch pürieren.
- Die Pastiera Napoletana kann auch zwei bis drei Tage vorher gebacken werden.