



TROGIRSKI RAFIOLI

Trogir, einfach köstlich!

Weihnachtszeit ist auch die Zeit für süße Köstlichkeiten aus dem Backofen. Wie wäre es denn mal mit einer Spezialität aus unserer kroatischen Partnerstadt? Zugegeben, die Trogirski Rafioli, die man nicht mit den gleichnamigen gefüllten Nudeln verwechseln darf, sind kein spezielles Weihnachtsgebäck, sondern werden gerne nach einem guten Essen als Nachspeise mit einem Gläschen des süßen Dessertweines Prošek gereicht.

Zutaten:

Teig: 700 g Mehl, 6 Eigelb, 3 EL Zucker, 2 Packungen Vanille-Zucker, Prise Salz, Saft von 1/2 Orange, 80 g Schmalz, 100 g Margarine, 1 EL Rum, 20 ml Milch

Füllung: 1/2 kg Mandel (Hälfte geröstet), 400 g Zucker, 3 Packungen Vanille-Zucker, Saft einer halben Orange, 1 EL Kakao, 10 ml Rum, 70 g Butter, 6 Eiweiß

Aus den oben genannten Zutaten einen Teig fertigen und diesen 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung alle Mandeln mahlen und Zucker, Vanille-Zucker, den Saft der Orange, das Kakaopulver, Rum, Butter und schließlich das steifgeschlagene Eiweiß hinzugeben. Nach dem Ausrollen des Teiges, mit einem Wasserglas Kreise ausstechen und auf jeden Kreis einen TL Füllung platzieren. Dann den Kreis zusammenklappen und die Ränder mit der Gabel zudrücken. Die Rafioli bei 165 Grad backen, bis sie leicht braun werden. Dann die Rafioli in Puderzucker wälzen.

Tipp: Man kann die Rafioli bevor sie in den Ofen kommen mit Ei und Zucker bestreichen.

Dobar tek! Guten Appetit – apropos: Wenn Sie Appetit auf Trogir bekommen haben sollten – fahren Sie doch vom 17. bis 23. Mai mit in unsere Partnerstadt und lernen Sie vielleicht bei feinen Rafioli neue Freunde kennen. Nähere Infos demnächst an dieser Stelle und unter: www.pvt2009.org