



Pizza Romana

Chef: Silvia Nacamulli

Rezepttyp: Nachspeise, Süßspeise

Vorbereitung: 20 min

Die Menge ist angegeben für **20-25 Küchlein**

Küche: italienisch, ♻️ vegan, ♻️ parve

Gesamtzeit: 45 min

wie beim **2. Gefilte Fest Dresden, 2016**

Nicht nur der Name ist eine Besonderheit. Es handelt sich hier um ein traditionelles römisch-jüdisches Fruchtgebäck. Dazu muss man wissen, dass in Rom die älteste durchgehend aktive jüdische Gemeinde außerhalb von Israel sitzt, die bereits vor über 2000 Jahren nachgewiesen wurde. Deshalb haben sich hier eine besondere Liturgie und auch spezielle Kochtraditionen erhalten, die sich von sefardischen Bräuchen im restlichen Mittelmeerraum nochmal unterscheiden.

Zutaten

| Zutat | Menge | Bemerkung |
|---------------------|---------|---|
| Rosinen/Sultaninen | 100g | |
| ungeschälte Mandeln | 100g | |
| Pinienkerne | 100g | |
| kandierte Kirschen | 200g | Alternativ auch gemischte kandierte Früchte |
| Marsala | 100ml | Alternativ süßer Wein |
| Sonnenblumenöl | 230ml | |
| Vanilleextrakt | 1 TL | |
| weißer Zucker | 170g | |
| Mehl | 500g | ideal ‚00‘ Sorte, ansonsten jedes andere weiße Mehl |
| Salz | 1 Prise | |

Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° vorheizen.
2. In einer Schüssel Rosinen, Mandeln, Pinienkerne, kandierte Früchte mit Marsala/Wein und dem Vanilleextrakt mischen.
3. Tipp: Für einen volleren Geschmack, die Früchte und Nüsse über Nacht zum Ziehen stehen lassen.
4. In einer weiteren Schüssel das Mehl, den Zucker, das Öl und das Salz vermischen. Entweder mit einem Handmixer oder der Hand.
5. Jetzt die aufgeweichten Nüsse, die kandierte Früchte sowie den Wein hinzufügen. Vermischen und kneten, bis man eine homogene Masse hat. Es ist normal, wenn der Teig etwas krümelig erscheint.
6. Etwas Mehl auf einer glatten und sauberen Oberfläche verteilen, den Teig in 3-4 Stücke teilen und aus jedem Stück einen langen rechteckigen Block formen. Jetzt wird jeder Block in Stücke mit den Maßen 5-6cm (Länge), 2-5cm (Breite), 2cm (Höhe) geschnitten. Der Teig kann auch in kleinere Stücke geschnitten werden, wenn man fingergroße Stücke erhalten will.
7. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Fruchtkuchenstücke darauf legen. Für 20 Minuten in den Ofen schieben, bis sie stark golden sind. Bei kleineren Stücken für 16-18 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und lauwarm oder ausgekühlt essen.

Tip

Diese Fruchtkuchen halten sich für einige Tage.

guten Appetit!