

# Katalonien Tourismus

## Klassiker der Katalanischen Küche - C wie Coca de Sant Joan

Eva Hakes · Wednesday, March 28th, 2018

La Coca de Sant Joan ist einer der bekanntesten und beliebtesten Kuchen Kataloniens. Ihr Vorläufer war wohl ein sehr altes Rezepts eines Kranzkuchens mit Ei, dessen runde Form an den Sonnenkult erinnerte. So erstaunt es nicht, dass man la Coca de Sant Joan traditionell in der Johannisnacht, also zum Fest der Sommersonnenwende aß. Ursprünglich genoss man den Kuchen mit süßem Wein, inzwischen wird er aber auch gerne mit Cava kombiniert. Es gibt viele verschiedene Varianten der Coca de Sant Joan. Wir stellen Ihnen hier ein Grundrezept vor und geben Ihnen im Anschluss auch gleich einige Tipps, wie sie die Coca de Sant Joan nach Ihrem persönlichen Geschmack abwandeln können.

Foto: Jordi Hernández auf Flickr, Lizenz: CC BY-SA 2.0



## **Zutaten:**

250g Stärkemehl  
 55g Zucker  
 55g Butter  
 3 Eier  
 20 g Presshefe  
 75 g Milch  
 1 Zimtstange  
 ½ geriebene Zitronenschale  
 25g Pinienkerne  
 200g kandierte Früchte (Melone, Orange, Kirschen)  
 ½ Tasse Anis  
 Salz

## **Zubereitung**

Die Hefe in der warmen Milch auflösen. 3 Esslöffel Mehl hinzufügen und umrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Diese gehen lassen, bis sich ihre Volumen verdoppelt hat.

Auf der Arbeitsplatte das Mehl zu einem Vulkan formen. In die Mitte Butter, 2(!) Eier, Zucker, Salz, Zitronenschale und Anis geben. Mit der Hand oder einer Gabel die Zutaten in der Mitte verkneten, danach die Hefemasse hinzugeben, bis ein kompakter, feiner Teig entsteht.

Auf einem mit Butter oder Öl eingefetteten Backblech zu einem etwa 1cm hohen Oval ausrollen.

Dieses mit dem geschlagenen, dritten Ei bestreichen und die in Scheiben geschnittenen kandierten Früchte darüber geben. Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nun die Pinienkerne und den Zucker darüber geben und bei 180° etwa 20 Minuten backen.

## **Variationen:**

Unter die kandierten Früchte kann man eine feine, mit ein wenig Eiweiß vermischt Schicht Marzipan legen.

Sobald der mit Früchten versehene Teig das doppelte Volumen erreicht hat, kann man Konditorcreme hinzufügen.

Man kann auch Gewürze wie Kümmel, Zimt oder Sternanis hinzufügen, oder die kandierten Früchte weglassen.