

Katalonien Tourismus

Süße Wintersünden - Eine katalanische Route zu Kuchen, Törtchen und Turró

Catalan Tourist Board Team · Sunday, January 7th, 2018

Der Winter kommt, die Tage werden kürzer und kälter und die Erinnerung an Sommer, Strand und laue Nächte rückt langsam in weite Ferne. Kein Grund wehmütig zu werden, denn der Winter bringt uns seine ganz eigenen Freuden. In Katalonien lockt zum Beispiel süßer Genuss in unzähligen Variationen. Also auf, entdecken Sie unsere Route der süßen Küche.

Disclaimer:

Die hier gegebenen Ratschläge folgen nicht immer gängigen Richtlinien der Ernährungswissenschaften. Wir übernehmen keinerlei Verantwortung für mögliche Konsequenzen, die sich aus dem Lesen unserer Anregungen oder einer Reise auf der Route der süßen Küche ergeben.

Zur Einstimmung

Gehören Sie zu den Menschen, die nachts heimlich zum Kühlschrank schleichen, um sich ein letztes Stückchen Schokolade in den Mund zu schieben? Während Sie noch mit Ihrem Gewissen hadern, schmilzt die Schokolade sanft im Mund dahin, verteilt sich über die Zunge, den gesamten Gaumen und bis in die Backentaschen, bevor sie mit leichtem Kribbeln die Kehle hinabgleitet.

Wenn diese Situation Ihnen vertraut ist und Ihre Schwäche für Süßes Ihnen bislang immer wieder ein schlechtes Gewissen verursacht hat, dann möchten wir Sie heute einladen, aus einer neuen Perspektive auf Ihre vermeintliche Schwäche zu blicken. Eine [US-Studie aus dem Jahr 2011](#) kam zu dem Ergebnis, dass es eine Verbindung zwischen süßem Geschmack und prosozialem Verhalten gebe. So zeigte sich unter anderem, dass Menschen, die soeben Schokolade gegessen hatten, wesentlich eher geneigt waren, einer anderen Person in Not beizustehen, als Testpersonen, die einen Cracker oder gar nichts gegessen hatten.

Sollten Sie also auf Ihrer Reise auf unserer Route der süßen Küche von einer besorgten innerpsychischen Repräsentation Ihres Diätberaters verfolgt werden, so raten wir Ihnen folgendes:

Schauen Sie ihm selbstbewusst und gerade ins Gesicht. Lassen Sie ihn wissen, dass Sie gerade hier sind, um zu genießen und nicht um abzunehmen. Und wenn er Ihnen

nun den Spaß verderben und etwas einwenden will, dann setzen Sie noch drauf, dass Sie schließlich mit jedem Löffel Crema Catalana zu einem sozialeren und hilfsbereiteren Menschen werden. Schließlich zählen auch die inneren Werte und nicht nur die Idealfigur, oder? Eben! Also los....



Crema Catalana © Imagen M.A.S.

Die katalanische Küche hütet einen Schatz traditionsreicher Rezepte für unterschiedliche Anlässe, die tief in der Erde ihrer Herkunft verwurzelt sind. Das gilt für die Süßigkeiten genauso wie für köstliche Gemüse-, Fisch- oder Fleischgerichte.

Turró de Agramunt

Beginnen wir unsere Reise zu Kataloniens süßen Köstlichkeiten bei A wie [Agramunt](#). Hier, im Landkreis Urgell, wird die berühmte Weihnachtssüßigkeit [Turró de Agramunt](#) hergestellt. Die Zutaten: Eine sorgfältig ausgewogene Mischung aus Mandeln und Haselnüssen, Zucker, Honig und Eiweiß. Wer einmal beim Herstellungsprozess zuschauen möchte, besuche die Hersteller Forrons R. Vicens, Torrons Roig, Torrons Artesans Fèlix und Torrons Lluch.



Agramunt © Oriol Llauradó

Barquetes de Pla de Sant Tirs

Barquetes sind feine Waffelröllchen, die ursprünglich ebenfalls ein Weihnachtsgebäck waren. Inzwischen isst man sie das ganze Jahr über. Traditioneller Herstellungsort der barquillos ist Sant Tirs im Landkreis L'Alt Urgell. Hier wird auch eine ganze Menge anderer [süßer Spezialitäten](#) produziert, zum Beispiel cubanos, abanicos, tulipanes, xiquitillos und insbesondere die berühmten Desserts namens Menairons del Pla. Mit vorheriger Anmeldung kann man auch hier dem Hersteller einen Besuch abstatten.

Catànies de Vilafranca del Penedès

Vilafranca, die Hauptstadt der Weinregion Penedès, ist auch bekannt für ihre exquisiten Desserts: Die Catànies sind karamellisierte Mandeln, die in weiße Schokolade getaucht und dann mit schwarzem Schokoladenpulver bestäubt werden. Der Familienbetrieb [Bombons Cudié](#) widmet sich seit 1986 liebevoll der Herstellung dieser Köstlichkeit und bietet einen Besuch des Herstellungsortes, so wie den Kauf des Produktes direkt vom Hause aus an.



Catànies © Marc Castellet

Orelletes de Tarragona und Menjar Blanc

Orelletes sind frittierte Süßigkeiten in Form von Ohrmuscheln. Der Teig besteht aus Mehl, Eiern, Zucker und Salz, ihren einzigartigen Geschmack erhalten Sie durch die Gewürze Koriander, Anis, Zimt sowie Zitronen- und Orangenschalen. Sie werden vor allem in den Landkreisen der Provinz Tarragona produziert und in Les Borges Blanques. Zu kaufen gibt es sie in der [Pastisseria Pepi in UlldeMolins](#) und in der [Konditorei Poy in Reus](#). Hier kann man übrigens auch die aus Mandeln hergestellte süße Spezialität von Reus kaufen, die menjars blancs.

Carquinyolis und Borregós aus El Vallès

Man isst sie in ganz Katalonien, aber in El Vallès schmecken sie besonders gut. In [Caldes de Montbui](#) stellt man seit über hundert Jahren carquiñoles her. Die Zutaten sind Eier, Milch, Zucker, Mehl und Mandeln. Kaufen kann man sie am besten in der Pastisserie Alvero, am besten gleich gemeinsam mit der weiteren Spezialität des Ortes, den Borregos, die hier schon seit zweihundert Jahren gebacken werden. Ihre Zutaten: Mehl, Butter, Zucker und Anis. Die Pastisserien Cardedeu stellen Borregos in einer Vielzahl von Varianten her: Mal knusprig, mal weich und mal als überraschende süße Fusion aus Turrón de Jijona und Borrego.



Carquinyolis © Marc Castellet

Pa de Pessic de Vic

Der Kuchen Pa de Pessic de Vic ist in ganz Katalonien berühmt, aber natürlich am berühmtesten in [Vic](#). Ursprünglich wurde er anlässlich der Patronatsfeste gebacken und nach getanem Werk an die Teilnehmer der Prozessionen verteilt. Da der Kuchen eine beständige Versuchung darstellte, verschwand allerdings auch vor dem Ende der Prozession das eine oder andere Stück des Pa de Pessic. Die Besonderheit des Pa de Pessic de Vic ist, dass das Eiweiß mit Weidenzweigen aufgeschlagen wird anstatt mit dem Mixer. Zu kaufen gibt es den Pa de Pessic in verschiedenen Pastisserien in Vic.

Panellets

Panellets werden in ganz Katalonien zur Feier des Allerheiligenfestes am 31. Oktober gegessen. Zu Saison kann man sie in Pastisserien in ganz Katalonien kaufen - man kann sie aber auch zu Hause selber backen. Viel Spaß mit unserem [Rezept!](#)



Panellets © Marc Castellet

Immer und überall: Crema Catalana

Die vermutlich berühmteste Süßigkeit Kataloniens ist die Crema Catalana. Früher einmal wurde sie vor allem am 19. März, dem Sankt Josefs-Tag serviert. Heute kann man sie in ganz Katalonien das ganze Jahr über bestellen. Die goldgelbe Creme mit karamellisiertem Zuckerüberzug, die in kleinen braunen Kasserollen serviert wird, ist zu jeder Jahreszeit ein beliebter Nachtisch.

Video von www.barcelonacooking.net