



## Pitta 'nchiusa/ Kuchen mit Nuss-Honig-Schnecken

Es gibt keinen wichtigeren Kuchen als die Pitta 'nchiusa, auch als Pitta 'mpigliata bekannt. Ein typischer kalabrischer Dessertkuchen, dessen Ursprünge bis 1700 zurückreichen und der hauptsächlich für Hochzeiten zubereitet wurde. Heute backt man ihn vor allem in der Weihnachts- und Osterzeit.

Zubereitungszeit 60 Minuten plus 60 Minuten Ruhezeit und ca. 60 Minuten Backzeit

### Ergibt 16 Stücke

#### FÜR DIE FÜLLUNG

- 100 g Rosinen
- 2 EL Sambuca (Anislikör)
- 250 g Honig
- 200 g Walnusskerne
- 200 g geschälte Mandelkerne
- 50 g Pinienkerne
- 100 g getrocknete Feigen
- 1 TL Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Bioorange

#### FÜR DEN TEIG

- 500 g Weizenmehl tipo 00 (alternativ Weizenmehl Type 405) plus etwas zum Bestäuben
- 1 Pck. Backpulver
- 200 ml Olivenöl extra vergine plus etwas zum Bestreichen
- 100 ml Dessertwein (z. B. Marsala oder Vin Santo)
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz

#### AUSSERDEM

- Springform (Ø ca. 28 cm)

## ZUBEREITUNG

Für die Füllung **Rosinen** mit **Sambuca** und 200 ml Wasser in eine Schale geben und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

**Honig** in eine große Schüssel geben, auf ein heißes Wasserbad setzen und erwärmen.

Inzwischen **Walnüsse, Mandeln, Pinienkerne** und **Feigen** grob hacken und in eine Schüssel füllen.

2 EL erwärmten Honig in eine Tasse geben, **Zucker** und **Zimt** einrühren und beiseitestellen.

Die Schüssel mit dem Honig vom Wasserbad nehmen. **Orange** waschen, trocken tupfen und die Schale fein über den Honig reiben. Rosinen abgießen, ausdrücken und zufügen. Nussmischung zugeben, vermengen und beiseitestellen.

Für den Teig **Mehl** und **Backpulver** in eine Schüssel geben, **Olivenöl, Dessertwein, Eier** und **Salz** hinzufügen und mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem weichen Teig verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Springformrand anlegen.

Den Teig in drei Portionen teilen (einmal etwa 300 g und zweimal à etwa 220 g). Das größere Teigstück auf einer **bemehlten** Arbeitsfläche zu einem etwa 28 cm großen Kreis ausrollen, in die vorbereitete Form legen und mit etwas **Olivenöl** bepinseln. Dann etwas vom beiseite gestellten gewürzten Honig auf dem Teigboden verstreichen.

Die beiden anderen Teigstücke etwa quadratförmig ausrollen. Die Füllung jeweils entlang eines Rands der Teigplatten geben und aufrollen. Die Rollen in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und nebeneinander mit den Schnittflächen in die Backform legen. Mit restlichem gewürztem Honig bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten goldgelb backen.

Herausnehmen und den Kuchen auskühlen lassen.

**TIPP:** Pitta 'nchiusa hält sich gut verpackt mehrere Wochen. In Kalabrien isst man den Kuchen gern, wenn er ausgetrocknet und sehr fest ist.