

Pastefrolle aus dem Tessin/Schweiz

Das geheimnisvolle süße S



Mehl, Eier, Butter, Zucker: Aus gerade einmal vier Zutaten bestehen Pastefrolle, ein traditionelles Mürbeteiggebäck aus dem Bedrettotale im Norden des Tessins. Die Besonderheit der buttrig-süßen Kekse, die seit Ende des 19. Jahrhunderts in nur wenigen Häusern und von Hand hergestellt werden, liegt in der Zubereitung. Mit Muße müssen die Ingredienzen zu einem geschmeidigen Teig vermennt werden, bevor das Formen der

charakteristischen S-Form vor allem vom manuellen Geschick des Bäckers abhängt. Nach 20 Minuten im Ofen sind die Pastefrolle verzehrfertig. Dass sie heute in aller Munde zergehen dürfen, ist keine Selbstverständlichkeit - denn über den Ursprung der Schweizer Spezialität ist wenig bekannt. Einige wenige Tessiner Bäckereien wie die von Paul Forni nahe Bellinzona bewahrten die Pastefrolle vor der Vergessenheit und backen regelmäßig kleinere Mengen für den Verkauf. www.ticino.ch/pastefrolle

Foto (download): Buttrig-süßes Mürbeteiggebäck in S-Form - die Pastefrolle stammen aus dem Norden des Tessins/Schweiz. Bildnachweis: Ticino Turismo/Alain Intraina

Pastefrolle aus dem Bedrettotale, Tessin/Schweiz

(Zutaten für ca. 1 bis 2 Bleche)

Zutaten

300 g Mehl (Tipp: auch mit Vollkornmehl ein Genuss!)

120 g Butter

120 g Zucker

1 ganzes Ei

1 Eigelb

1 abgeriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

Zubereitung

Die weiche Butter gemächlich mit dem Zucker vermengen, ohne sie zu schlagen. Einzeln die Eier hinzufügen, dann das Mehl, Zitronenschale und Salz. Gut mit einer Knetmaschine durchmischen. Den Teig einige Stunden ruhen lassen. Die charakteristischen Streifen gelingen am besten mit einer

Spritze. Auf dem Backblech aus den ca. 8 bis 10 cm langen Teigstücken von Hand das typische „S“ formen. Bei 180 Grad etwa 12 bis 18 Minuten backen – je nach Dicke der Pastefrolle. Kurz abkühlen lassen und ggf. verpacken, um die Kekse frisch zu halten.

Weitere Auskünfte

Ticino Turismo

Via C. Ghiringhelli 7 CH-6501 Bellinzona Fon +41 91 8257056 media@ticino.ch www.ticino.ch

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Ariane Husung

+49 8807 21490-16

ariane.husung@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de