

Leventina, Tessin/Schweiz

## Wappen mit Schuss



Spampezie aus der Region Leventina gelten als traditionelles Tessiner Weihnachtsgebäck und kulinarisches Erbe der Schweiz. Der Name kommt vom italienischen Wort für Lebkuchen („Pan di spezie“). Ursprünglich verwendete man Backformen aus Nussbaumholz mit eingeschnitzten Dekorationen, wobei die Hauptmotive meist religiöse Themen wie die Heiligen Drei Könige, Sterne oder Fische abbildeten, häufig auch

Familien- und Gemeindewappen. An Feiertagen im Winter bereiteten die Haushalte des Leventinatals den stärkenden Imbiss jeweils nach eigenem Rezept zu. Da das Gebäck längeren Lagerzeiten standhält, beschickten manche gar ihre nach Übersee ausgewanderten Kinder mit dem Geschmack der Heimat. Heute findet man Spampezie ganzjährig in Tessiner Bäckereien wie der Panetteria Schröder in Chiggiogna, die nach alter Tradition mit viel Nüssen und Grappa bäckt. [ticino.ch](http://ticino.ch)

*Foto (download): Außen dekorativ, innen viel (Ge-)Nuss – Spampezie, auch Crèfli genannt, gelten als traditionelles Tessiner Weihnachtsgebäck. Bildnachweis: Association Patrimoine Culinaire Suisse*

### Spampezi - traditionelles Rezept aus „Tessiner Landfreuen kochen“ (Liebefeld 2005)

#### Zutaten Füllung:

- 1,2 kg Walnüsse gehackt (Gewicht mit Schale)
- 200 g zerlassene Butter
- 200 g geriebenes Brot
- 250 g Zucker
- 150 ml Grappa

#### Zutaten für den Teig:

- 2 kg Weissemehl
- 900 g Zucker
- 800 g zerlassene Butter
- 500 ml Milch
- 150 ml Grappa
- 1 Prise Salz

### Außerdem:

1 Ei, verquirlt  
etwas Milch

### Zubereitung:

Für die Füllung die Nüsse knacken, fein reiben und mit den übrigen Zutaten verrühren.

*Tipp: Die Füllung schon am Vortag zubereiten.*

Das Mehl sieben und mit dem Zucker sowie einer Prise Salz in einer großen Schüssel vermengen. In die Mischung von Hand eine Vertiefung drücken, dort im Wechsel nach und nach Milch, Butter sowie Grappa hineingeben und verrühren, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist. Die Masse kräftig kneten, bis ein kompakter Teig entsteht, diesen ca. 0,5 cm dick ausrollen. Davon die Spampezi in gewünschter Größe abschneiden (zwischen 5 x 10 cm und 20 x 30 cm). Die vorbereitete Füllung mit einem Löffel auf der Hälfte jedes Teigstücks verstreichen, dabei einen Rand freilassen. Die andere Hälfte von Hand daraufklappen und die Ränder gut andrücken. Mit einem Teig-Rädchen die Konturen gerade abschneiden, die Spampezi nach Belieben mit den Teigresten dekorieren (z. B. in Form von Herzen oder Sternen) und/oder mit einer Gabel feine Linien und Muster einziehen. Mit etwas verquirltem Ei und Milch bestreichen und bei 200 Grad Heißluft ca. 20 bis 25 Minuten backen.

### Weitere Auskünfte

Ticino Turismo

Via C. Ghiringhelli 7 CH-6501 Bellinzona Fon +41 91 8257056 [media@ticino.ch](mailto:media@ticino.ch) [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)

## **Pressekontakt**

---

### **Tom Carlos Kupfer**

+49 8807 21490-14

[tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

### **Ariane Husung**

+49 8807 21490-16

[ariane.husung@hermann-meier.de](mailto:ariane.husung@hermann-meier.de)

### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)

[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)