Lateinamerikanische Küche

Turrón de Doña Pepa
Honigkuchen

Der Oktober ist in Peru der Monat der Prozessionen. In der Zeit vom 18. bis zum 28. Oktober finden im ganzen Land Prozessionen zu Ehren des «Herrn der Wunder» («Señor de los Milagros») statt. Sie ziehen Tausende Menschen aus Peru und mittlerweile auch aus der ganzen Welt an. Während der Prozession wird das Bildnis des «Schwarzen Christus» (Cristo Moreno) durch die Straßen der Stadt getragen, die mit violetten Fahnen geschmückt sind.
In dieser Zeit befindet sich der Peruaner im Taumel des süßen und traditionellen Nach - tischs, dem «Turrón de Doña Pepa»: ein

En Perú el mes de octubre es el mes de las procesiones. Entre el 18. hasta el 28. de octubre en todo el país se celebran procesiones en homenaje al «Señor de los Milagros». Miles de peruanos y de todo el mundo participan en estas festividades. La procesión del «Cristo Moreno», adornado con banderas moradas, recorre las calles limeñas.
En este tiempo los peruanos también estan en el torbellino de las pasiones del dulce y tradicional postre: el «turrón de Doña Pepa», un pastel bañado con miel de chancaca y decorado con bolitas de caramelos de colores.
Una de las leyendas más conocidas dice, que

Kuchen, gebadet in Chancaca-Honig (aus Rohrzucker) und verziert mit bunten Zuckerkugeln.
Einer der vielen Legenden besagt, dass die Sklavin Josefa Marmanillo, auch genannt «Doña Pepa» diesen Kuchen im 17. Jahrhundert zu Ehren des «Herrn der Wunder» erfunden hat. Sie, eine begnadete Köchin, litt an Lähmungserscheinungen an den Armen. Als sie von den Wundern des «Schwarzen Christus» hörte, pilgerte sie nach Lima, um die Statue des Christus anzubeten. Ihre Gebete wurden erhört und sie von ihren Leiden erlöst. Somit buk sie als Dank diesen Kuchen.
Als ich noch ein Kind war und in Peru lebte, wurde der «Turrón de Doña Pepa» immer nur im Monat Oktober gebacken. Es war jedes Mal ein geschmackliches Erlebnis, den Honigkuchen mit seinen bunten Bonbons obendrauf zu genießen.
Mittlerweile wird der beliebte «Turrón de Doña Pepa» das ganze Jahr gebacken. Nach jedem meiner Urlaube in Peru packe ich mir wenigstens ein Stück des Kuchens in den Koffer. Dabei ist es mir völlig egal, dass der Kuchen ziemlich zerbröselt und klebrig Zuhause ankommt. Das Gefühl mir ein Stück «Heimat» mitzubringen, ist eine gute Entschädigung.
Während des Schreibens meines deutschsprachigen Kochbuchs über die peruanische Küche, habe ich mich dann gewagt, den «Turrón de Doña Pepa» selber nachzumachen. Einer der wichtigsten Zutaten, den Chancaca-Honig, habe ich mir aus Lima mitgebracht. Ich muss gestehen, dass ich optisch nicht ganz dem ‹Original› nahegekommen bin, ihn aber geschmacklich voll getroffen habe. Die Teigstangen «zusammenzukleben» ist wirklich eine Herausforderung.
Mit diesem exotischen Rezept kann man jedenfalls bei Freunden nur punkten!

la esclava Josefa Marmanillo, a quien le llamaban «Doña Pepa», inventó en el siglo XVII este pastel en homenaje al «Señor de los Milagros». Ella era una especialista en las artes culinarias, que empezó a sufrir de parálisis en los brazos. Al escuchar los rumores de los milagros del «Cristo Moreno», viajó a Lima para alabar a la estatua del Cristo. Sus oraciones fueron escuchadas y ella liberada de sus dolores. De gratitud devote ella inventó este postre tradicional.
Durante mi juventud en Perú el «turrón de Doña Pepa» se preparaba solo en el mes octubre. Cada vez era un gozo especial saborear este turrón con las bolitas de caramelos de colores.
Mientras tanto el famoso «turrón de Doña Pepa» se prepara y se puede comprar durante todo el año. Después de cada vacaciones en Lima me llevo por lo menos un pedazo del turrón a Alemania. Sin embargo no me importa, si el turrón llega en mi maleta totalmente «deshecho y pegajoso». La emoción de traerme un pedazo de «mi tierra», lo recompensa todo.
Durante el tiempo que escribí mi libro – el recetario sobre la gastronomía peruana en alemán, me atreví de preparar el «turrón de Doña Pepa» por mi misma. Uno de los condimentos esenciales es la miel de chancaca. Esta me la traigo directamente de Lima. Claro, tengo que admitir que la óptica del turrón no me sale tan ‹original›, porque el pegar los rollos de masa con la miel de chancaca realmente es un reto. Pero el sabor al final es lo más importante y este sabe perfecto. Con esta receta exótica de todos modos puedes impresionar a tus amigos!

«Turrón de Doña Pepa»

Zutaten für 6 Personen:

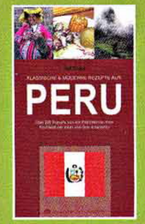
Teig:
500 g Mehl
200 g Butter
3 Eier
5 EL Pastice (Anisschnaps)
1 TL Salz

Honig:
550 g Chancaca (alternativ: Rohrzucker oder Melasse)
100 ml Wasser
1 TL Orangenschale, gerieben
1 Msp. Nelkenpulver

Zubereitung:
Das Mehl mit der Butter, den Eiern, dem Anisschnaps und dem Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Teigstangen von etwa 1 cm Ø und 18 cm Länge rollen. (Einfacher ist es, rechteckige Platten auszurollen und zu backen. Diese sind anschließend leichter aufzuschichten.) Die Stangen (oder Platten) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 175 °C (Umluft) / 200 °C (Ober-Unterhitze) etwa 25 Minuten backen. Kalt werden lassen.

Währenddessen den Honig zubereiten: Den Chancaca mit Wasser, Orangenschale und Nelken bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 30 Minuten kochen. Wenn die Konsistenz von zähflüssigem Honig erreicht ist, abkühlen lassen. Etwa 4 Teigstangen als Boden zusammenlegen. Honig darüber gießen, damit die Stangen aneinanderkleben. Weitere 4 Stangen darauflegen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Stangen verbraucht sind (etwa 3 bis 4 Schichten). Zum Schluss nochmals mit Honig begießen. Den Turrón für einige Stunden stehen lassen, damit der Honig sich mit dem Teig gut verbindet. Als Dekoration den Turrón mit Zuckerkügelchen bestreuen.

Heidi Schade ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie hat das erste Buch auf Deutsch über die peruanische Küche geschrieben. Sie lebt heute in Mainz und arbeitet als Autorin und Journalistin.



Schade, Heidi:
Klassische & moderne Rezepte aus Peru- Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.
Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S.,
Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Main-gebiet sind erhältlich über den Onlineversand www.mi-tierra.de, und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.