



Engadiner Post / Posta Ladina
7500 St. Moritz
081/ 837 90 81
www.engadinerpost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'985
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 12
Fläche: 74'081 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 571.244

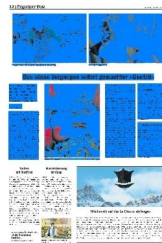
Referenz: 90299303
Ausschnitt Seite: 1/3



Renato Pellegrinelli streut die Mandelsplitter auf den Teig.



Ab in die Knetmaschine.



Das süsse Vergnügen selbst gemachter «Guetzli»

ANDREA GUTGSELL

Dass selbst gemachtes Gebäck Emotionen wecken kann, ist gerade in der Weihnachtszeit noch stärker der Fall als sonst. Wer erinnert sich nicht an Grossmutter's Eigenkreationen?

«Wir haben das ganze Jahr über sieben verschiedene «Guetzli» im Sortiment und in der Adventszeit kommen die Klassiker wie Zimtsterne, Vanillekipferl und unsere Spezialität, das Waldhaus-Zimtpittli, dazu», sagt Renato Pellegrinelli, Chefpatissier im Hotel Waldhaus in Sils. Die Vorproduktion der Süssigkeiten hat bereits begonnen, obwohl das Hotel noch im «Vorsaisonschlaf» ist. «Ja, wir machen alles Gebäck selber. Das war schon immer so und wird hoffentlich auch so bleiben», sagt Renato Pelligrinelli, der seit über 30 Jahren im Hotel Waldhaus arbeitet und augenzwinkernd verrät, dass sich gerade beim Zimtpittli eigene Erinnerungen eingeschlichen haben. Ob es die Tipps von der Grossmutter sind, wollte er nicht verraten. Inzwischen ist auch einer seiner Kollegen eingetroffen und macht sich daran, den Teig für die Zimtsterne vorzubereiten, alles nach eigenem Rezept, das er

aus einem dicken Ordner zieht. «In der Hochsaison sind wir zu viert, manchmal auch zu fünft in der Konditorei», sagt der Chef, während er die Zutaten für sein Gebäck vorbereitet.

Eine süsse Hausspezialität

«Das Waldhaus-Zimtpittli ist keine Eigenfindung. Einige kennen sicher das Bündner Zimtpittli, das in die bekannte Rhombenform geschnitten wird», sagt Renato Pellegrinelli. Währenddessen vermischt er die Zutaten in einer grossen Schüssel und gibt dann alles in die Knetmaschine. Um die Masse zu einem festen Teig zu verarbeiten, bereitet er schon den nächsten Schritt vor. Ein grosses, flaches Backblech wird mit Backfolie ausgelegt, mit Butter bestrichen und die fertige Teigmasse sorgfältig mit einem Spachtel auf dem gesamten Blech gleichmässig verteilt. «Es ist wichtig, dass der Teig überall die gleiche Dicke hat, damit er überall gleichmässig durchgebacken wird» sagt Renato Pellegrinelli. Der Blick auf die Temperaturanzeige des Backofens entlockt ihm ein zufriedenes «va bene», doch bevor der Ofen den nächsten Arbeitsschritt übernimmt, macht der Patissier noch das Finish und streut sorgfältig Mandelsplitter auf den braunen Teig. «Bei 200 Grad wird der Teig jetzt etwa zwanzig Minuten lang gebacken», sagt Renato Pel-

legrinelli und holt die Zutaten für die Vanillekipferl.

Die letzten Schritte

Ein prüfender Blick nach zwanzig Minuten zeigt, dass der Chefpatissier noch nicht ganz zufrieden ist. «Noch eine Minute. Die Oberfläche muss noch brauner werden. Dann nehmen wir sie heraus und legen sie für zehn Minuten in den Gefrierschrank, damit sie abkühlen und in kleine Dreiecke geschnitten werden können» Auf die Frage, ob das Rezept in der Zeitung abgedruckt werden darf, lacht Renato Pellegrinelli und sagt: «Ich hole das Originalrezept»

Waldhaus-Zimtpitten

150 Gramm Butter, 170 Gramm Zucker
1 Prise Salz, 2 Eier, 140 Gramm Mehl
170 Gramm gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Zimt, 80 Gramm Zucker
80 Gramm Mandelsplitter

Butter in Schüssel weichrühren, Zucker und Salz darunter rühren. Eier dazugeben unditerrühren, bis die Masse heller wird. Mehl, Mandel und Zimt druntermischen. Teig auf einem Backblech austreichen. Backzeit 20 Minuten bei 200 Grad.



Engadiner Post / Posta Ladina
7500 St. Moritz
081/ 837 90 81
www.engadinerpost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'985
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 12
Fläche: 74'081 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 571.244

Referenz: 90299303
Ausschnitt Seite: 3/3



Waldhaus-Zimtpitten

Fotos: Andrea Gutsell