

Bimbo

seguiaci su FB

Il sito di Bimbo:

www.bambinidavivere.com



Dicembre 2024-Gennaio 2025

Ricette e tradizioni sulle tavole di Natale



Foto di Karolina Grabowska da Pixabay

2 cucchiaini di prezzemolo
1 dado di pollo
1 grossa manciata di funghi (porcini e porcini)
vino moscato
sale
pepe

disegni per decorare la parte superiore (stelle...)
8. Infornare per 15 minuti a 180°. La pasta deve essere dorata e cotta sotto.
Bon appétit !

Passaggi:

1. Tritare le cipolle e soffriggerle.
2. Nel frattempo, sbucciare le mele e tagliarle a cubetti.
3. Quando le cipolle iniziano a colorarsi, aggiungere la carne macinata e la salsiccia. Soffriggere fino a quando non saranno dorate.
4. Aggiungere le mele, i funghi e il prezzemolo. Aggiungere le castagne e sminuzzare il dado di pollo. Mescolare il tutto. Friggere (sempre con il coperchio per mantenere i succhi) per 15 minuti.
5. Scolare e condire. Togliere dal fuoco e aggiungere il vino moscato.
6. Preriscaldare il forno a 180°. Stendere la pasta sfoglia e ritagliare dei cerchi con una piccola ciotola. Se non avete stampi per tartellette, disporre i cerchi su carta da forno e foderate le torte.
7. Posizionare un secondo cerchio e chiudere i bordi pizzicando con le dita per sigillare i bordi. In una ciotola, sbattere un uovo con 1 cucchiaino di latte. Spennellare le torte fino a doratura. Fare dei piccoli

La tradizione:

Il Natale è tradizionalmente un momento in cui le famiglie si riuniscono per gustare un pasto abbondante. Ostriche, lumache e salmone affumicato sono spesso presenti nel menù di Natale. Il tacchino con le castagne è il piatto tradizionale francese della vigilia. Per quanto riguarda i dolci, i francesi sono particolarmente affezionati alla Bûche de Noël. Come i loro vicini normanni, anche i bretoni includono nella loro tradizione un ceppo (chiamato Kef Nedeleg in goëlo bretone). Prima di partire per la messa di mezzanotte, mettono un ceppo avvolto nel camino e lo cospargono di sale e acqua santa in segno di abbondanza.

Version Française:

Recette de ma grand-mère Claudine pour 6 tourtes de Noël individuelles
Ingrédients:
3 pâtes feuilletées
200 g de viande de boeuf haché
200 g de chair à saucisse
150 g de marrons
3 pommes
1 oignon
1 oeuf
2 cuillères à café de persillade
1 cube de bouillon de volaille

continua all'interno

 **Ricetta di mia nonna Claudine per 6 tortine di Natale**
Si ringrazia Alliance Francaise Bologna

Ingredienti :

- 3 bigné
- 200 g di manzo tritato
- 200 g di salsiccia
- 150 g di castagne
- 3 mele
- 1 cipolla
- 1 uovo



STAGIONE 2024/2025 TEATRO COMUNALE PAVAROTTI-FRENI
MUSICASUMISURA
RASSEGNA DI TEATRO MUSICALE PER RAGAZZI E FAMIGLIE

Giovedì 31 ottobre 2024 ore 10
PIERINO E IL LUPO VEGETARIANO
Spettacolo musicale con orchestra, attori e cartoni animati

Venerdì 15 gennaio 2025 ore 20.30
Giovedì 16 ore 10
L'INSALATA SOTTO IL CUSCINO
Spettacolo di danza

Venerdì 13 dicembre 2024 ore 9.30 e ore 11
Sabato 14 ore 17
Benjamin Britten IL PICCOLO SPAZZACAMINO
Opera per bambini con musica dal vivo

Venerdì 7 febbraio 2025 ore 20
FIABE A COLORI
Spettacolo musicale con attori



APPLE TREE
SCHOOL OF ENGLISH

L'INGLESE è un FRUTTO da COLTIVARE

Ci trovi in
MAZZINI • SARAGOZZA
CORTICELLA • CASTENASO

www.appletree.it

Mercatini di Natale

Fino al 26 dicembre

Fiera di Santa Lucia

Alberi, decorazioni e presepi sotto uno dei portici Unesco. Strada Maggiore

Fino a gennaio 2025

Fiera di Natale di Via

Altabella

Regali, alberi, decorazioni e tanto altro nel cuore di Bologna

Dal 12 al 24 dicembre

Fiera dell'antiquariato

sotto il Voltone

Voltone del Podestà

Fino al 6 gennaio 2025

Natale a Porta Galliera

Piazza XX Settembre dalle 10.00 alle 20.00



Dicembre 2024 - Gennaio 2025

Missione Scienza da

Opificio Golinelli

Le date:

Domenica 15 dicembre 2024

Anche l'occhio vuole la sua arte

Evento con spettacolo per bambine/i e ragazze/i dai 4 ai 13 anni e persone adulte.

Sabato 18 gennaio 2025

I superpoteri della fisica

Laboratori per bambine/i dai 7 ai 10 anni alla scoperta dei segreti della fisica.

dalle ore 14.30 alle ore 19.30

Opificio Golinelli, via Paolo Nanni Costa 14, Bologna

Contributo di partecipazione: 12€ a laboratorio (tariffa scontata 10€ con Card Cultura) Prenotazione obbligatoria

Info: eventi@fondazionegolinelli.it Tel. 051 0923200

Dal 21 novembre al 17 dicembre

Diritti in mostra



La carta dei diritti delle bambine e dei bambini all'arte e alla cultura



Cose da fare con i bambini

Teatro Testoni Ragazzi
via Matteotti 16 - 40129 Bologna
Ingresso libero negli orari di apertura di Teatro Aperto

1 dicembre 2024, ore 16 (famiglie)

Vivaldi e le fantastiche quattro

Teatro Dehon. Spettacolo con musiche di Vivaldi
Info e costi: www.bolognafestival.it/it/baby-bofe-famiglie/

7 dicembre
doppia replica ore 16.00 e 20.30

La Bella e la Bestia in Concert

Un evento firmato Disney Concerts
Teatro Europa
Informazioni: +39 051 372540 | info@teatroeuropa.it



7 dicembre ore 17.30

Compagnia MOMOM

La conta di Natale
età consigliata dai 3 anni
tecnica teatro di narrazione e pupazzi
durata 55 minuti
Teatro comunale Laura Betti
<https://www.teatrocasalecchio.it/teatro-per-famiglie-24-25/>

8 dicembre

La magia dell'inverno Parco Regionale del Corno alle Scale

Cosa succede nel bosco quando la natura sembra in attesa?
Un'esplorazione tra forme, colori

e silenzi dell'inverno, per scoprire la sua bellezza e i segreti di questa stagione incantata.

Iniziativa per bambini e famiglie (dai 6 anni) svolta per conto di Ritrovo: ore 10 Corno alle Scale (il luogo di ritrovo verrà comunicato ai partecipanti)

Note: indossare scarponcini da trekking, vestiti comodi, portare una merenda e 1L di acqua a testa
Informazioni e prenotazione (obbligatoria) entro il venerdì precedente: 333 2660329 - 051 6254821
eventi@enteparchi.bo.it

Fino al 14 dicembre

Al via la nuova edizione di The Best of

La storica rassegna di laboratori e spettacoli musicali che il Museo internazionale e biblioteca della musica propone a bambini e genitori per trascorrere il weekend insieme giocando, imparando e divertendosi con la musica
www.bambinidavivere.com/2024/09/30/the-best-of-al-museo-della-musica-2/



Dicembre 2024 -Gennaio 2025

Future Film Kids al cinema Odeon

Le date:
domenica 15 dicembre 2024
ore 10:30

Garfield Missione Gustosa

Mark Dindal (USA, 2024) 101'
domenica 12 gennaio 2025
ore 10:30

Buffalo Kids

Juan Jesús García Galocha e Pedro Solís García (Spagna, 2024) 95'

domenica 26 gennaio 2025
ore 10:30

Looney Tunes: il giorno che esplose la terra

Peter Brownardt (USA, 2024) 91'
euro 6,50: merenda + film
email: info@futurefilmfestival.it

15 dicembre 2024, ore 16 (famiglie)

Il lago dei cigni

Balletto con musiche di Čajkovskij
Teatro Celebrazioni
Info e costi: www.bolognafestival.it/it/baby-bofe-famiglie/

28 dicembre

Il Bosco d'inverno Parco Regionale del Corno alle Scale

Una mattinata per passeggiare

nel bosco silenzioso d'inverno e ascoltare, osservare e scoprire la vita segreta dei piccoli animali che si nascondono sotto le foglie e la neve!

Iniziativa per bambini e famiglie (dai 6 anni) svolta per conto di Ritrovo: ore 10 presso il centro visite Pian d'Ivo

Note: indossare scarponcini da trekking, vestiti comodi, portare una merenda e 1L di acqua a testa.

Informazioni e prenotazione (obbligatoria) entro il venerdì precedente: 333 2660329 - 051 6254821
eventi@enteparchi.bo.it

Fino a dicembre

Operazione Garisenda

Narrazioni, incontri e laboratori: ogni mercoledì alle ore 17.30, a settimane alterne, sono proposti i due laboratori per bambine e bambini Assalto alla torre (da 5 a 10 anni) e Bologna turrata (da 6 a 12 anni). Ingresso da via Alessandro Manzoni 4. Info: www.bambinidavivere.com/2024/05/08/operazione-garisenda/



31 dicembre 2024
al 5 gennaio 2025

SLAVA'S SNOWSHOW

creato e messo in scena da Slava
Teatro Duse
teatroduse.it/spettacoli/

BUON ANNO
dalla redazione
di Bimbo!

4 - 5 gennaio 2025

FROZEN IN CONCERT

Disney Concerts
Teatro EuropAuditorium

6 gennaio 2025, ore 18.00

Fantateatro IL MAGO DI OZ

di L. Frank Baum
Spettacolo a sostegno della Casa dei Risvegli Luca De Nigris
Info biglietti e prevendita: teatroduse.it/spettacoli/

Per tutto l'autunno

Spazio mamma

Coccole e Libri

Tutti i mercoledì dalle 10 alle 13, in Sala Bebè di Biblioteca Salaborsa Ragazzi,
Per informazioni T. 051 2194460

segue dalla prima pagina

Creative Meatballs

Si ringrazia per la ricetta Pingu's English Bologna

Dove la creatività incontra il gusto: una ricetta versatile e deliziosa che fa felici grandi e piccini.

Ingredienti Base

1 uovo
Lenticchie o fagioli
Carne macinata
Formaggio grattugiato
Pangrattato
Curcuma o noce moscata
Sale

Procedimento

Polpette ai Legumi: Schiacciate i legumi con un cucchiaino. Unite l'uovo, il pangrattato, la curcuma e il sale. Impastate bene e formate delle palline. Cuocetele in friggitrice ad aria a 200°C per circa 6 minuti o in padella per 15 minuti.

Polpette di Carne: Utilizzate lo stesso procedimento dei legumi, ma aggiungete alla carne macinata il formaggio grattugiato e la noce moscata.

Varianti Creative: Provate ad arricchire le vostre polpette con spinaci tritati e ricotta. Gli altri ingredienti rimangono invariati. Un Successo Garantito! Queste polpette non solo sono facili da preparare, ma sono anche un successo garantito tra i bambini. Buon appetito!

Meatball

Are you looking for a fun and tasty way to enjoy meatballs? Let me introduce you to some creative variations that are sure to delight both kids and adults alike!
Classic Meatball Recipe:

Start with these simple ingredients:

1 egg
Lentils
Beans
Ground beef
Grated cheese
Breadcrumbs
Turmeric/Nutmeg
Salt

Steps:

Mash the lentils and beans with a spoon.
Mix in an egg, breadcrumbs, turmeric, and salt.
Knead the mixture and form it into small balls.
Cook them in an air fryer at 200°C for about 6 minutes, or in a pan for 15 minutes.

For a meatier version, add grated cheese and a pinch of nutmeg to the ground beef before shaping into balls.

Spinach and Ricotta Twist: Want to try something different? Substitute the legumes with chopped and squeezed spinach and mix with ricotta. Follow the same steps, and you'll have a delicious new twist on the classic meatball!

These meatballs are not only easy to make but also incredibly versatile. Whether you prefer them vegetarian or with meat, they are sure to be a hit at your next meal. Give them a try, and watch them disappear from the plate in no time!

IL MONDO DI OP!

Crescere in braccio alla salute

ODONTOIATRIA
ORTODONZIA

PEDIATRIA E
SPECIALISTICHE

Pneumologia
Allergologia
Logopedia
Ortopedia
Nutrizione
Psicoterapia
dell'età evolutiva
e della famiglia



PUNTO PRELIEVI
senza "dolore"
da zero anni in su

lo sono
grande!

0-16 anni



Centro Medico Specialistico Bolognese - Pollambulatorio
via Lodovico Berti, 9/11- Bologna

800-945577

centromedicobo.it

Di: Sanarato web foto: www.centromedicobo.it
Informazione: Sentitevi in tempo dalla pagina 248 (Fagna Bernini) del 04/06/05

Ricette e tradizioni sulle tavole di Natale



Foto di Lidia da Pixabay

1 belle poignée de champignons (cèpes et bolets) muscat sel poivre

Étapes:
Émincer les oignons et les faire revenir. Pendant ce temps, éplucher les pommes et les couper en petits cubes. Une fois que les oignons commencent à colorer, ajouter la viande hachée et la chair à saucisse. Faire revenir. Ajouter les champignons et la persillade. Ajouter les marrons, et émietter le cube de bouillon de volaille. Mélanger le tout. Faire revenir (toujours avec le couvercle pour gar-

der le jus) pendant 15 minutes. Goutter et assaisonner. Enlever du feu et ajouter le muscat. Préchauffer le four à 180°. Étaler les pâtes feuilletées et découper des cercles à l'aide d'un petit bol. Si vous n'en avez pas de moules à tartelettes, étalez les cercles sur du papier sulfurisé et garnissez les tourtes. Déposer un 2ème cercle dessus et refermer les bords en pinçant avec vos doigts pour souder les bords. Dans un bol battre un œuf avec 1 cuillère à soupe de lait. Badigeonner les tourtes pour qu'elles soient bien dorées. Faire des petits dessins pour décorer le dessus (étoiles...)
Enfourner 15 minutes à 180°. La pâte

doit être bien dorée, et cuite également dessous. Bon appétit!



POLVORONES CASEROS

Si ringrazia Hispania: Lengua y cultura españolas en Bologna
I mantecados e i polvorones sono originari dell'Andalusia anche se li mangiamo tutti gli spagnoli durante le Feste Natalizie!



Ingredienti per 12-15 pezzi

350 g di farina per dolci
40 g di mandorle crude macinate
80 g di zucchero a velo (oppure 100 se piacciono molto dolci)
altro zucchero per decorare
110 g di strutto
¼ cucchiaino di cannella

Preparazione

Tostiamo la farina e le mandorle. Il giorno prima mettiamo la farina e le mandorle macinate in un vassoio da forno. La farina deve essere ben setacciata e mescolata con le mandorle macinate. Preriscaldiamo il forno a 130°C, sopra e sotto, e introduciamo il vassoio con la miscela per una 30 di minuti, mescolando di tanto in tanto con una spatola. Vedremo come pian piano prende

un colore leggermente tostato. È importante non superare il tempo consigliato, altrimenti la miscela diventa amarognola. Facciamo riposare fino al giorno dopo. Quindi, prepariamo l'impasto dei polvorones. Disponiamo la farina al centro di una spianatoia e con le mani formiamo il classico vulcano dove andremo a versare gli ingredienti, mescolandoli fino ad ottenere un impasto uniforme, in modo da riuscire a fare una palla un po' schiacciata, che conserveremo in frigo da 30 minuti fino a un'ora avvolto nella pellicola. Togliamo dal frigo l'impasto e con il palmo delle mani lo schiacciamo pian piano (ci si aprirà dai lati, ma poi si può aggiustare). Lasciamo l'impasto un po' grosso e ci passiamo delicatamente il mattarello per riuscire ad ottenere uno spessore omogeneo. Useremo un bicchiere da vino per ricavare tanti tondi, che è la forma caratteristica dei polvorones. Mettiamo da parte almeno per un'oretta e intanto preriscaldiamo il forno a 200°C, solo grill, e inforniamo per 15 minuti, controllando spesso perché non si brucino. Sforniamo e, quando i polvorones si saranno raffreddati, li cospargiamo con abbondante zucchero a velo.

POLVORONES CASEROS

Los mantecados y los polvorones tienen su origen en Andalucía aunque los comemos todos los españoles

durante las Fiestas Navideñas!
Ingredientes para 12-15 unidades
350 g de harina de repostería
40 g de almendra cruda molida
80 g de azúcar glas (admite hasta 100 g si os gustan más dulces)
Más azúcar glas para decorar
110 g de manteca
¼ cucharada de canela

Cómo hacer polvorones caseros
Tostamos la harina y las almendras. Ponemos la tarde anterior la harina y las almendras molidas en una bandeja apta para horno. La harina debe estar bien tamizada y bien mezclada con la almendra.
Precalentar el horno a 130°C, calor arriba y abajo e introducir la bandeja 30 minutos, moviendo de vez en cuando con la espátula. Irá cogiendo un tono ligeramente tostado. Es importante que no se nos pase el tiempo porque si no amargaría la mezcla. Dejamos reposar hasta el día siguiente. Luego, preparamos la masa de los polvorones.
Formamos un volcán con la harina y metemos dentro los ingredientes, mezclándolos hasta conseguir una masa uniforme, con la que se pueda hacer una bola un poco aplanada, que meteremos en el frigorífico entre 30 minutos y una hora envuelta en plástico transparente.
Sacamos del frigorífico, y con la palma de la mano vamos aplastando un poco la masa (se nos abrirá por los bordes, pero luego se va arreglando). Dejarla algo gruesa y pasar suavemente el rodillo para igualar la superficie. Usar por ejemplo un vaso de vino a manera de cortapastas, e ir haciendo los polvorones.
Dejamos reposar alrededor de una hora al menos. Precalentamos el horno a 200°C, solo grill, e introducimos 15 minutos, vigilando para que no se nos quemem. Los retiramos del horno, y cuando estén fríos, espolvoreamos con abundante azúcar glas.

Mince Pies

Tortine di pastafrolla immancabili su ogni tavola di Natale in tutto il Regno Unito. Si ringrazia Apple Tree School of English



Ingredienti

Per il ripieno (mincemeat):
200 g di uvetta
100 g di ribes secco
100 g di scorze candite (limone e arancia)
100 g di mele, sbucciate e grattugiate
150 g di zucchero di canna

1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino di noce moscata
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
50 ml di brandy (opzionale, per un gusto più tradizionale)

Per la pasta frolla:
300 g di farina 00
150 g di burro freddo, a cubetti
80 g di zucchero
1 uovo
Un pizzico di sale

Preparazione

Prepara il mincemeat: In una ciotola grande, mescola l'uvetta, il ribes, le scorze candite, le mele grattugiate, lo zucchero e tutte le spezie. Aggiungi la scorza di limone e il brandy, se lo utilizzi. Mescola bene e lascia riposare almeno 1 ora (meglio ancora se per una notte in frigorifero) per far amalgamare i sapori.
Prepara la pasta frolla: In un'altra ciotola, unisci la farina e il burro freddo a cubetti. Lavora velocemente con le dita fino a

ottenere un composto sabbioso. Aggiungi lo zucchero, l'uovo e un pizzico di sale, quindi impasta fino a formare un panetto omogeneo. Avvolgilo nella pellicola trasparente e lascia riposare in frigo per 30 minuti.
Forma le mince pies: Preriscaldare il forno a 180°C. Stendi la pasta frolla su una superficie leggermente infarinata fino a ottenere uno spessore di circa 3-4 mm. Usa un coppapasta rotondo per tagliare dei dischi leggermente più grandi delle cavità della teglia per muffin. Fodera le cavità con i dischi di pasta.
Riempi e chiudi: Riempi ogni base con un cucchiaino abbondante di ripieno di mincemeat. Con la pasta avanzata, crea dei dischetti più piccoli o delle stiline da mettere come coperchio sopra il ripieno.
Cottura: Inforna le mince pies per 15-20 minuti, o fino a quando la pasta non sarà dorata.
Servi: Lascia raffreddare leggermente, poi spolvera con zucchero a velo. Le mince pies sono deliziose sia tiepide che fredde. Se ti avanzano delle mince pies, conservale in un contenitore ermetico per qualche giorno.

La tradizione di Natale: Una tradizione affascinante, le cui origini non sono del tutto certe (alcuni la attribuiscono all'Inghilterra, altri all'Irlanda), prevede di accendere candele sui davanzali delle finestre, soprattutto la sera della vigilia di Natale. In passato, questo gesto indicava che in quella casa vi era un letto e un pasto caldo a disposizione per chiunque ne avesse bisogno. Oggi, la tradizione è sopravvissuta come simbolo di accoglienza e benvenuto

English Mince Pies

Ingredients
For the filling (mincemeat):
200g raisins
100g currants
100g mixed candied peel (lemon and orange)
100g apple, peeled and grated

continua nel retro

MAMMAMAMMA VENDITA E NOLEGGIO ARTICOLI PER BAMBINI



- NOLEGGIO A BREVE E LUNGO TERMINE
- VENDITA NUOVO E USATO
- GIOCATTOLE E IDEE REGALO ECO
- LISTE NASCITA
- DETERGENTI ECOLOGICI ALLA SPINA
- PANNOLINI LAVABILI
- NOLEGGIO GONFIABILI
- PRODOTTI MONTESSORIANI
- SPAZIO CORSI E CONSULENZE

- mammamamma.bologna@gmail.com
- Tel. 3312743170 - Seguici su
Via Giorgio Ercolani 10/12 - Bologna



150g brown sugar
1 teaspoon ground cinnamon
1 teaspoon ground nutmeg
1 teaspoon ground ginger
1 teaspoon ground cloves
1 teaspoon grated lemon zest
50ml brandy (optional, for a more traditional taste)

For the shortcrust pastry:

300g all-purpose flour
150g cold butter, cubed
80g sugar
1 egg

A pinch of salt

Preparation

Prepare the mincemeat: In a large bowl, combine the raisins, currants, candied peel, grated apple, brown sugar, and all the spices. Add the lemon zest and brandy, if using. Mix well and let it rest for at least 1 hour (or, even better, overnight in the fridge) to allow the flavors to blend.

Make the pastry: In another bowl, mix the flour and cold butter cubes. Work quickly with your fingers until the mixture resembles coarse crumbs. Add the sugar, egg, and a pinch of salt, then knead until it forms a smooth dough. Wrap it in plastic wrap and refrigerate for 30 minutes.

Form the mince pies: Preheat the oven to 180°C (350°F). Roll out the pastry on a lightly floured surface to about 3-4mm thick. Use a round cookie cutter to cut out circles slightly larger than the cavities of a muffin tin. Line the cavities with the pastry circles.

Fill and top: Fill each pastry base with a generous teaspoon of mincemeat. With the leftover pastry, create smaller discs or star shapes to place on top as lids.

Bake: Bake the mince pies for 15-20 minutes, or until the pastry is golden brown.

Serve: Let them cool slightly, then dust with powdered sugar. Mince pies are delicious warm or at room temperature. If you have any leftover mince pies, store them in an airtight container for a few days. Enjoy!



Foto di Iusekotte da Pixabay

Stollentaler

Si ringrazia l'Istituto di Cultura Germanica



Al burro, alle mandorle o ai semi di papavero, questi dolcetti sono perfetti per il periodo natalizio! Tradizionalmente gli Stollentaler si preparano già una settimana prima dell'inizio dell'Avvento, affinché possano diffondere tutto il loro aroma.

Di ricette per gli Stollen ce ne sono in abbondanza e vale la pena provare tutte le varietà di questo dolcetto, poiché ogni pasticcere ha il proprio segreto di cottura.

Come alternativa alla ricetta classica dello Stollen vi propo-



Giochi in città®

SERVIZI PER L'INFANZIA APERTI AL DIVERTIMENTO DURANTE LE VACANZE NATALIZIE PER BAMBINI DA 1 A 6 ANNI

io vado in bici
... (A FARE LA SPESA!)

...PERCHÉ CHI VA IN BICI SORRIDE SEMPRE!

dal lunedì al sabato:
dalle 8.00 alle 21.00

la domenica:
dalle 9.00 alle 20.00

Centro SanRuffillo SUPERMARKET

niamo oggi quella loro versione più piccola, ideale non solo per i più piccoli, ma anche come pensiero festivo per amici e parenti.

Ingredienti per circa 30 pezzi:

100 g mix di noci e mandorle
50 g albicocche secche
50 g arancia candita
50 g limone candito
150 g di burro
130 g di zucchero
2 uova
250 g di quark (formaggio, alternativa: ricotta)
scorza di mezzo limone
1 pacchetto di zucchero vanigliato
500 g di farina
1 bustina di lievito
100 g di uvetta
burro fuso e zucchero a velo q.b.

Preparazione:

Tritare la frutta secca e le arance e i limoni canditi.

Sbattere le uova con il burro e lo zucchero finché il composto non diventa spumoso.

Aggiungere il quark, la scorza di limone, lo zucchero vanigliato, la farina, l'uvetta e il mix di frutta secca e candita (passaggio 1) e impastare il tutto fino a renderlo omogeneo.

Preriscaldare il forno a 180°C e preparare due teglie con carta da forno. Formare delle palline con l'impasto, disporle una accanto all'altra sulla teglia e appiattirle leggermente.

Cuocere in forno le due teglie per circa 20 min. Spennellare gli Stollentaler caldi con il burro fuso e cospargere di zucchero a velo.

Gli Stollentaler possono essere conservati anche per diverse settimane e migliorano di giorno in giorno!

Stollentaler

Ob ganz klassisch als Butterstollen, als Mandel- oder Mohnstollen. Jetzt zur Weihnachtszeit haben diese Kuchen

Hauptsaison.

Traditionell werden sie schon einige Wochen vor dem 1. Advent gebacken, denn ein guter Stollen braucht Zeit, um durchzuziehen und sein volles Aroma zu entwickeln.

Rezepte für gute Stollen gibt es zuhauf und es lohnt sich, sich durch die verschiedenen Varianten der Lausitzer Bäcker zu kosten, hat doch jeder sein eigenes Backgeheimnis.

Als Alternative zum klassischen Stollen habe ich euch heute ein einfaches Rezept für Stollentaler mitgebracht, die oftmals auch als Stollentalkonfekt bekannt sind. Die Mini-Stollen sind ideal nicht nur für kleine Kinderhände. Hübsch verpackt eignen sie sich wunderbar als Geschenk für liebe Freunde und Bekannte.

Zutaten für ca. 30 Stück

100 g gemischte Nüsse & Mandeln
50 g getrocknete Aprikosen
je 50 g Orangeat und Zitronat
150 g weiche Butter
130 g Zucker
2 Eier
250 g Quark
geriebene Schale einer halben Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g Rosinen

flüssige Butter und Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Zerkleinere zuerst die Nüsse, Mandeln, Aprikosen, Orangeat und Zitronat. Rühre die Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig.

Füge dann den Quark, die Zitronenschale, den Vanillezucker, das Mehl, die Rosinen und die Nuss-Fruchtmischung aus Schritt 1 hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.

Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor und belege zwei Bleche mit Backpapier. Forme kleine Kugeln aus dem Teig, lege sie nebeneinander auf das Blech und drücke sie etwas platt.

Backe die beiden Bleche mit den Stollentalern dann nacheinander für ca. 20 Minuten im Backofen.

Pinself die heißen Taler direkt nach dem Backen mit flüssiger Butter ein und bestreue sie mit Puderzucker.

Die fertigen Stollentaler halten sich für einige Wochen und werden mit jedem Tag besser!

© Testo originale in lingua tedesca: Jenny Böhme, traduzione in italiano: Anita Franzini