



# Befana-Pinze – Pinza della Befana

- 250 g Wasser
- 250 g Milch
- 1 Msp. Salz
- 80 g Polentamehl
- 50 g Butter
- 45 g Zucker
- ½ TL Anis
- 1 Ei
- 45 g Weizenmehl (griffig)
- 1 Msp. Backpulver
- 150 g Rosinen
- 150 g Zitronat, klein gehackt
- 150 g Feigen, klein gehackt
- 150 g Aranzini, klein gehackt
- 25 g Anislikör
- Butter für die Form
- Staubzucker zum Fertigstellen

1 Die Trockenfrüchte mit dem Anislikör übergießen und etwas ziehen lassen. Wasser und Milch mit Salz zum Kochen bringen. Polentamehl einrühren, die Butter zugeben und bei kleiner Hitze 20 Minuten ziehen lassen, zwischendurch immer wieder mit dem Schneebesen durchrühren.

2 Nun den Zucker, den Anis und schließlich die eingeweichten Früchte dazugeben. Das Ei unterrühren, das Mehl mit dem Backpulver dazumischen. Danach die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Kastenform füllen. Im Backrohr bei 190° C ca. 30 Minuten backen.

3 Die Pinze in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen. Am besten lauwarm servieren.

## Freundliche Hexe

## Info



Geschenke gibt es in Italien einer alten Tradition zufolge erst nach Weihnachten. Schuld daran ist die Befana, eine Hexe, die im italienischen Volksglauben in der Nacht vom 5. auf den 6. Januar auf der Suche nach dem Jesuskind von Haus zu Haus fliegt und Geschenke bringt. Der Sage nach soll sie den

Stern von Bethlehem und damit den Heiland zwar verpasst haben, aber immerhin legt sie den braven Kindern Kuchen, die Pinza della Befana, in einen Strumpf. Mittlerweile hat sich die Tradition etwas aufgeweicht und die Kinder bekommen vom Nikolaus, vom Christkind und von der Befana Geschenke.