

Turrón - süßes Weihnachten auf spanisch

Was im weihnachtlichen Deutschland Gebäck und Lebkuchen ist, das ist in Spanien Turrón. Die spanische Süßigkeit ist tief in der Weihnachts- und Naschtradition des Landes verwurzelt. Sie wird aus Honig und Zucker unter Zugabe von Eiweiß und Mandeln hergestellt. Der Zucker war in der Ursprungsversion, weil damals viel zu teuer, noch nicht enthalten sondern kam erst später hinzu.



Was im weihnachtlichen Deutschland Gebäck und Lebkuchen, das ist in Spanien Turrón. Die spanische Süßigkeit ist tief in der Weihnachts- und Naschtradition des Landes verwurzelt. Sie wird aus Honig und Zucker unter Zugabe von Eiweiß und Mandeln hergestellt. Der Zucker war in der Ursprungsversion, weil damals viel zu teuer, noch nicht enthalten sondern kam erst später hinzu.

Turrón - spanische Weihnachtsleckerei arabischen Ursprungs?

Man geht davon aus das Turrón mit den Mauren nach Spanien kam. Die aus dem arabischen Raum stammende meist rechteckige, längliche Süßigkeit entwickelte sich, neben der Verwendung unterschiedlichster Geschmacksrichtungen, zu zwei in der Konsistenz variierenden Sorten. So gibt es zum einen den harten Turrón aus ganzen Mandeln zum anderen die weiche Variante bei der die Mandeln gemahlen und zu einer marzipanartigen Masse verarbeitet werden.

In Spanien bringen die Heiligen Drei Könige und nicht das Christkind alle Jahre wieder den Kindern die Geschenke und natürlich auch die Süßigkeiten. In Valencia, der Hochburg des Turrón, stellen die Kinder traditionsgemäß am Dreikönigstag süßen Wein, Zuckermandeln und Turrón nebst einem Bündel Stroh vor die Tür, damit die Könige aus dem Morgenland sich ausruhen und für ihren Heimweg stärken können.



Torróns I Mel Alemany, S.L. - Turrón-Herstellung seit über drei Generationen

Das in der katalanischen Provinz Lérida ansässige Familienunternehmen Alemany beschäftigt sich seit drei Generationen mit der goldenen Süße aus der Natur. Zunächst als Imker mit eigenen Bienenstöcken, widmet man sich heute hauptsächlich dem Abfüllen und Vermarkten von erstklassigen spanischen Honigspezialitäten und dazu gehört natürlich auch die Herstellung von Turrón in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

Turrón Imperial

Der Turrón Imperial ist eine harte Version der Nationalsüßigkeit, wird aus Mandeln, Honig, Zucker, Eiweiß und Oblaten hergestellt und schmeckt - typisch spanisch - sehr süß.

Turrón gemahlen

Die gemahlene, weiche Form des Turrón ist ein schöner, zarter Genuss bei dem sich der Mandelgeschmack im Mund voll entfalten kann.

Mandelschokolade

Dieser handgemachte Schokoladengenuss verbindet ausgesuchte Marcona-Mandeln mit feiner Schokolade. In der leckeren fein-schmelzenden Schokolade kommen die knackigen Mandeln besonders gut zur Geltung.

Marzipan mit gebrannter Dottercreme

Dieser Turrón ist ein ganz besonderer Genuss mit einer Creme aus gebranntem Eidotter. Hergestellt wird diese Köstlichkeit aus feinsten Marcona-Mandeln, Zucker und Marzipan überzogen von einer Creme aus Milch, Vanille und Eigelb. Abschließend wird das Ganze im Ofen gebrannt. Der Turrón hat eine weiche Konsistenz, schmeckt wunderbar süß und mandelig.

Mandelkrokant

Dieser Turrón heißt in Spanien Turrón Guirlache und ist eine knusprige Versuchung für Naschkatzen: er besteht ausschließlich aus handverlesenen Marcona-Mandeln, Honig aus der hauseigenen Produktion und karamellisiertem Zucker.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de