

Ensaïmada de Mallorca

Die Ensaïmada ist ein typisches mallorquinisches und äußerst beliebtes Schmalzgebäck. Es wird zu jeder Tageszeit gerne gegessen, bevorzugt jedoch zum Frühstück. So ist es in vielen Cafés und allen Bäckereien auf der Insel zu finden. Die Ensaïmada wird in verschiedenen Variationen angeboten, pur mit Puderzucker bestreut, mit Pudding (Vanillecreme) gefüllt (con crema), mit Engelshaar (con cabello de angel), einer kandierten Kübiskonfitüre, mit weisser oder dunkler Schokolade gefüllt (con chocolate), oder sogar mit der ebenfalls typischen mallorquinischen Paprikawurst, der Sobrassada. Saisonbedingt findet man sie auch mit Aprikosen belegt – eine ebenfalls sehr leckere Variante.



Viele Urlaubsgäste und auch Festlandspanier nehmen sich gerne eine Ensaïmada für Ihre Liebsten oder Freunde zuhause mit. Daher findet man am Flughafen diverse Stände, an denen man das mallorquinische Gebäck in verschiedenen Größen und mit den diversen Füllungen kaufen kann.

Das nachfolgende Rezept ist für eine ungefüllte Ensaïmada.

Zutaten (für 1 Ensaïmada, ungefüllt)

für den Hefeteig:

250 g	Mehl
80 g	Wasser
1	Ei, mittelgroß
80 g	Zucker (oder Zuckerersatz)
25g	weiches Schweineschmalz
8 g	frische Hefe

anschließend:

150g	weiches Schweineschmalz zum Bestreichen
Etwas Öl für die Arbeitsfläche & das Nudelholz	
Puderzucker zum Bestreuen	

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Hefeteig, **außer der Hefe**, in eine Schüssel geben und vermischen. Mit einer Küchenmaschine geht es am einfachsten. Der Teig hat dann noch eine etwas klebrige Konsistenz.
- Dann den Teig ca. 5-10 Minuten ruhen lassen.
- Dann wieder 1 Minute kneten und wieder 10 Minuten ruhen lassen. Das Ganze 3-4 mal wiederholen. Der Teig sollte am Ende eine glatte Konsistenz haben und sich mit den Fingern gut dehnen lassen, ohne zu reißen.
- Jetzt die Hefe hinein bröseln und ein letztes Mal gut verkneten und nochmal gute 30 Minuten ruhen lassen.
- Auf einer eingeölte Arbeitsfläche den Teig mit einem eingeölte Nudelholz zu einem Rechteck von ca. 100 x 30 cm dünn ausrollen, ähnlich wie bei einem Strudel. Das Öl dient dazu, dass der Teig nicht auf der Arbeitsfläche und dem Nudelholz kleben bleibt.
- Nun den Teig vorsichtig mit Hilfe eines Pinsels mit dem weichen Schweineschmalz bestreichen.
- Dann den Teig vorsichtig mit den Händen ausdehnen. Hierzu die Hände immer wieder mit Öl oder Schmalz einreiben, damit der Teig nicht kleben bleibt. Ggf. den Teig nochmal ruhen lassen, wenn er sich nicht genug dehnt.
- Den Teig dann von der langen Seite her aufrollen, so dass man am Ende eine ca. 1 Meter lange Teigrolle hat.
- Den Teig erneut ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Danach den Teig auf einem Ofenblech zu einer Schnecke einrollen, nicht zu eng, da der Teig noch aufgeht.
- Nun die Teigschnecke im kalten Ofen 12-24 Stunden aufgehen lassen. Je nach Temperatur kann es durchaus einen Tag dauern, bis der Teig aufgegangen ist.
- Den Ofen dann auf 180 C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine ofenfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen.
- Die Ensaïmada für 18-20 Minuten backen, danach auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Zubereiten dieser leckeren mallorquinischen Köstlichkeit!