

Scopriamo la Sassonia: “eierschecke” tre strati di delizia



Dresda, Il Castello

(in italian and english)

SPECIALE MARZO IN THE WORLD: WEEKEND IN SASSONIA

La Sassonia si trova nell'angolo sud-est della Germania, al confine con la Polonia e la Repubblica Ceca. È relativamente poco nota ai visitatori internazionali, il che la rende una destinazione attraente per chiunque voglia evitare le mete turistiche.

E' considerata la capitale culturale della Germania. storia

arte e cultura di alto livello, borghi medievali, musei, w
meraviglioso castelli, tra cui **Königstein** enorme fortezza in
cima a una collina con più di cinquanta edifici, **Moritzburg**
costruito come residenza di caccia nel XVI secolo
Albrechtsburg, un castello da fiaba costruito in stile gotico.
Per gli amanti dello shopping, tanto artigianato di qualità e
le celebri ceramiche di Meissen.



Meissen

Le città da vedere

Görlitz

Città medievale al confine con la Polonia, conosciuta come
“la città più bella della Germania”. Con 4.000 edifici
storici, ha più case rinascimentali che in qualsiasi altra
parte del paese.



Gorlitz

Dresda, la città principale, ha 14 musei statali, impressionanti collezioni di artei. Tra i molti edifici importanti, il **Castello**, dallo stile rinascimentale decorato) e lo **Zwinger**, un palazzo destinato a rivaleggiare con Versailles.



Zwinger

A sud-est di Dresda si trova un parco nazionale con montagne, picchi di arrampicata e imponenti formazioni rocciose. I **Monti Metalliferi** Patrimonio Unesco, dove l'attività mineraria ha plasmato il paesaggio, l'architettura e le persone per più di 800 anni. Le tradizioni dei minatori (in particolare le sfilate dei minatori) continuano ancora oggi e si possono visitare le vecchie miniere della zona



Bastel Ponte nella Foresta

Lipsia, città dei portici: storia, arte, raffinate ceramiche, la musica di Bach.

Meissen, la più antica della Sassonia, ospita la famosa Fabbrica di porcellane



© Cesare Zucca

Lipsia e Meissen

Eccellenze enogastronomiche

Tra le diverse specialità gastronomiche, la zuppa *sachsenische kartoffel* e *sachsische sauerbraten*, un arrosto di manzo all'agro marinato e servito insieme a patate, gnocchi, cavolo rosso e altre verdure. Il contorno per eccellenza è *leipziger allerlei* con carote, fagiolini, rape, asparagi, piselli e cavolfiore miscelate con panna e gamberetti. In Sassonia esistono 35 tipi diversi di viti, tra i vini più rinomati il *Burgunder* bianco e grigio, il *Riesling* ed il *Traminer* e *Shiller* (quest'ultimo un' insolita combinazione di uve rosse e bianche) e infine il *Goldriesling*, vera specialità della Sassonia. È un vino leggero e frizzante, molto estivo ed è una vera rarità trovarlo, le sue viti infatti crescono solo nella Valle dell'Elba.



© Cesare Zucca

Un calice di Shiller e la tradizionale zuppa sächsische kartoffelsuppe

Il dolce della nostra ricetta

Entrando in una qualsiasi pasticceria in Sassonia non dimenticatevi di chiedere una fetta di **Eierschecken**. E' disponibile in molte varianti diverse. Non esiste una sola ricetta, quasi ogni famiglia in Sassonia ha la sua ricetta familiare, ben custodita e tramandata di generazione in generazione.



© Cesare Zucca

Eierschecken Il dolce tradizionale sassone,

E' una torta composta da tre strati. Quello superiore è composto da uova, burro, zucchero, vaniglia. Lo strato intermedio è costituito da una crema pasticcera che, oltre al burro, alle uova, allo zucchero e al latte, contiene anche quark e vaniglia, mentre la base della torta può essere un impasto levitato o un pan di spagna. Accompagnata da un buon caffè è la tipica torta della merenda sassone.



© Cesare Zucca

Il dehors della famosa pasticceria Riquet

Ecco la ricetta del eierschecke



© Cesare Zucca

Eierschecke

1° STRATO: LA PASTA FROLLA

- 80 g di burro
- 100 g di zucchero
- 200 g di farina
- $\frac{1}{2}$ confezione di lievito in polvere
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 uovo
- Pizzico di sale

Preparazione

Mescolate il burro, lo zucchero e l'uovo e aggiungete gradualmente la farina e il lievito. Impastatate fino ad ottenere un composto omogeneo. Se è troppo morbido tenetelo una mezz'oretta in frigo avvolta con pellicola da cucina e poi mettetelo in una teglia rotonda ben cosparsa di pangrattato

sul fondo o ricoperta da carta da fonto, tenendo ben sollevati i bordi.

2° STRATO: BUDINO DI QUARK E VANIGLIA

- 2 cucchiai di amido di mais
- 750 g di ricotta
- 50 g di amido di mais
- 400 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 1 sacchetto di crema pasticcera

Preparazione

Per cuocere la crema pasticcera seguite le istruzioni indicate sulla confezione ma utilizzare solo 400 ml di latte. Ora mescolate bene l'amido di mais, la ricotta, lo zucchero e un terzo della crema pasticcera cotta, e spianatela in modo omogeneo sullo strato di pasta frolla.

3° STRATO: EIERSCHECKE

- 3 uova
- 100 g di zucchero

Pearazione

Separare i 3 tuorli dagli albumi e mescolarli con la crema pasticcera rimanente fino a creare una massa cremosa. Nel frattempo montare gli albumi a neve ferma e versarli con il composto ben amalgamato cercando di non farli smontare. Quindi posizionare lo strato Eierschecke sullo strato di ricotta.

Cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi per circa 60 minuti fino a che lo strato superiore non diventi bello dorato. Se necessario, coprire con un foglio di alluminio dopo metà del tempo di cottura in modo che non diventi troppo scuro. Dopo la cottura spennellate la torta con il burro fuso e lasciatela raffreddare dentro la tortiera, e poi riponetela in frigo per una mezza giornata prima di consumarla.

INFO

Benvenuti a Dresda!

Dresden

www.visit-dresden.travel

Turismo Sassonia

Welcome to Leipzig

Visit Meissen

Porcelain Factory Meissen

For the article and recipe in english, just turn page. Click [Next >](#)

MARCH IN THE WORLD: WEEKEND IN SAXONY

Saxony is located in the southeast corner of Germany, bordering Poland and the Czech Republic. It is relatively little known to international visitors, making it an attractive destination for anyone wanting to avoid the tourist hotspots. It is considered the cultural capital of Germany. History, art and culture of a high standard, medieval villages, museums, wonderful castles, including Königstein huge hilltop fortress with more than fifty buildings, Moritzburg built as a hunting lodge in the 16th sexolo Albrechtsburg, a fairytale castle built in the Gothic style. For shoppers, lots of quality craftsmanship and the famous Meissen ceramics.



Meissen

Cities to see

Görlitz Medieval city on the border with Poland, known as “the most beautiful city in Germany”. With 4,000 historic buildings, it has more Renaissance houses than anywhere else in the country. .



Gorlitz

Dresden, the main city, has 14 state museums, impressive collections of craftsmen. Among the many important buildings, the Castle, decorated in the Renaissance style) and the Zwinger, a palace destined to rival Versailles.



Zwinger

Southeast of Dresden lies a national park with mountains, climbing peaks and impressive rock formations. The Ore Mountains, a UNESCO World Heritage Site, where mining has shaped the landscape, architecture and people for more than 800 years. The traditions of the miners (especially the miners' parades) continue today and you can visit the old mines in the area.



Bastel Ponte nella Foresta

Leipzig, city of arcades: history, art, refined ceramics, Bach's music.

Meissen, the oldest in Saxony, famous for the Porcelain Factory.



© Cesare Zucca

Lipsia e Meissen

Food and wine excellences

Among the various gastronomic specialties, the *sächsische kartoffel* and *sachsiscer sauerbraten* soup, a roast beef in sour marinated and served with potatoes, dumplings, red cabbage and other vegetables. The side dish par excellence is *leipziger allerlei* with carrots, green beans, turnips, asparagus, peas and cauliflower mixed with cream and shrimps. In Saxony there are 35 different types of vines, among the most renowned wines Burgunder white and gray, Riesling and Traminer and Shiller (the latter an unusual combination of red and white grapes) and finally Goldriesling, a true specialty of Saxony. . It is a light and sparkling wine, very summery and it is a real rarity to find it, in fact its vines grow only in the Elbe Valley.



Un calice di Shiller e la tradizionale zuppa sächsische kartoffelsuppe

The dessert of the today recipe

When entering any pastry shop in Saxony, don't forget to ask for a slice of Eierschecken. It is available in many different variations. There is no single recipe, almost every family in Saxony has their own family recipe, well preserved and handed down from generation to generation.



© Cesare Zucca

Eierschecken Il dolce tradizionale sassone,

It is a cake made up of three layers. The upper one is made up of eggs, butter, sugar, vanilla. The middle layer consists of a custard which, in addition to butter, eggs, sugar and milk, also contains quark and vanilla, while the base of the cake can be a levitated dough or a sponge cake. Accompanied by a good coffee is the typical Saxon snack cake.



Il dehors della famosa pasticceria Riquet

eierschecke recipe



© Cesare Zucca

Eierschecke

1st LAYER: THE SHORT PASTRY

• 80 g of butter • 100 g of sugar • 200 g of flour • $\frac{1}{2}$ pack of baking powder • 2 tablespoons of breadcrumbs • 1 egg • Pinch of salt Preparation Mix the butter, sugar and egg and gradually add the flour and yeast. Knead until you get a homogeneous mixture. If it is too soft, keep it in the fridge for half an hour wrapped in plastic wrap and then place it in a round pan well sprinkled with breadcrumbs on the bottom or covered with foil, keeping the edges well raised.

2nd LAYER: QUARK AND VANILLA PUDDING •

2 tablespoons of corn starch • 750 g of ricotta • 50 g of corn starch • 400 ml of milk • 100 g of sugar • 1 bag of custard Preparation To cook the custard, follow the instructions on the package but use only 400 ml of milk. Now mix well the cornstarch, ricotta, sugar and a third of the cooked custard, and roll it out evenly on the shortcrust pastry layer.

3rd LAYER: EIERSCHECKE

- 3 eggs • 100 g of sugar Prearaction Separate the 3 yolks from the whites and mix them with the remaining custard until a creamy mass is created. In the meantime, whip the egg whites until stiff and pour them with the well blended mixture, trying not to let them disassemble. Then place the Eierschecke layer on the cottage cheese layer. Bake in a preheated oven at 160 degrees for about 60 minutes until the top layer is golden brown. If necessary, cover with aluminum foil after half the cooking time so that it doesn't get too dark. After cooking, brush the cake with melted butter and let it cool inside the pan, and then put it in the fridge for half a day before consuming it.

INFO

Saxony Tourism

Welcome to Dresden

www.visit-dresden.travel

Dresden

Welcome to Leipzig

Visit Meissen

Porcelain Factory Meissen

Scopriamo la Sassonia: “eierschecke” tre strati di

delizia



Dresda, Il Castello

(in italian and english)

Un' idea per il vostro prossimo viaggio? Visitare la Sassonia.

La Sassonia si trova nell'angolo sud-est della Germania, al confine con la Polonia e la Repubblica Ceca. È relativamente poco nota ai visitatori internazionali, il che la rende una destinazione attraente per chiunque voglia evitare le mete turistiche.

E' considerata la capitale culturale della Germania. Storia, arte e cultura di alto livello, borghi medievali, musei, e meravigliosi castelli, tra cui **Königstein** enorme fortezza in cima a una collina con più di cinquanta edifici, **Moritzburg** costruito come residenza di caccia nel XVI secolo.

Albrechtsburg, un castello da fiaba costruito in stile gotico. Per gli amanti dello shopping, tanto artigianato di qualità e le celebri ceramiche di Meissen.



Meissen

Le città da vedere

Görlitz

Città medievale al confine con la Polonia, conosciuta come "la città più bella della Germania". Con 4.000 edifici storici, ha più case rinascimentali che in qualsiasi altra parte del paese.



Gorlitz

Dresda, la città principale, ha 14 musei statali, impressionanti collezioni di artei. Tra i molti edifici importanti, il **Castello**, dallo stile rinascimentale decorato) e lo **Zwinger**, un palazzo destinato a rivaleggiare con Versailles.



Zwinger

A sud-est di Dresda si trova un parco nazionale con montagne, picchi di arrampicata e imponenti formazioni rocciose. I **Monti Metalliferi** Patrimonio Unesco, dove l'attività mineraria ha plasmato il paesaggio, l'architettura e le persone per più di 800 anni. Le tradizioni dei minatori (in particolare le sfilate dei minatori) continuano ancora oggi e si possono visitare le vecchie miniere della zona



Bastel Ponte nella Foresta

Lipsia, città dei portici: storia, arte, raffinate ceramiche, la musica di Bach.

Meissen, la più antica della Sassonia, ospita la famosa Fabbrica di porcellane



© Cesare Zucca

Lipsia e Meissen

Eccellenze enogastronomiche

Tra le diverse specialità gastronomiche, la zuppa *sachsenische kartoffel* e *sachsiscaler sauerbraten*, un arrosto di manzo all'agro marinato e servito insieme a patate, gnocchi, cavolo rosso e altre verdure. Il contorno per eccellenza è *leipziger allerlei* con carote, fagiolini, rape, asparagi, piselli e cavolfiore miscelate con panna e gamberetti. In Sassonia esistono 35 tipi diversi di viti, tra i vini più rinomati il *Burgunder* bianco e grigio, il *Riesling* ed il *Traminer* e *Shiller* (quest'ultimo un' insolita combinazione di uve rosse e bianche) e infine il *Goldriesling*, vera specialità della Sassonia. È un vino leggero e frizzante, molto estivo ed è una vera rarità trovarlo, le sue viti infatti crescono solo nella Valle dell'Elba.



© Cesare Zucca

Un calice di Shiller e la tradizionale zuppa saechsische kartoffelsuppe

Il dolce della nostra ricetta

Entrando in una qualsiasi pasticceria in Sassonia non dimenticatevi di chiedere una fetta di **Eierschecken**. E' disponibile in molte varianti diverse. Non esiste una sola ricetta, quasi ogni famiglia in Sassonia ha la sua ricetta familiare, ben custodita e tramandata di generazione in generazione.



© Cesare Zucca

Eierschecken Il dolce tradizionale sassone,

E' una torta composta da tre strati. Quello superiore è composto da uova, burro, zucchero, vaniglia. Lo strato intermedio è costituito da una crema pasticcera che, oltre al burro, alle uova, allo zucchero e al latte, contiene anche quark e vaniglia, mentre la base della torta può essere un impasto levitato o un pan di spagna. Accompagnata da un buon caffè è la tipica torta della merenda sassone.



Il dehors della famosa pasticceria Riquet

Ecco la ricetta del eierschecke



© Cesare Zucca

Eierschecke

1° STRATO: LA PASTA FROLLA

- 80 g di burro
- 100 g di zucchero
- 200 g di farina
- $\frac{1}{2}$ confezione di lievito in polvere
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 uovo
- Pizzico di sale

Preparazione

Mescolate il burro, lo zucchero e l'uovo e aggiungete gradualmente la farina e il lievito. Impastatate fino ad ottenere un composto omogeneo. Se è troppo morbido tenetelo una mezz'oretta in frigo avvolta con pellicola da cucina e poi mettetelo in una teglia rotonda ben cosparsa di pangrattato

sul fondo o ricoperta da carta da fonto, tenendo ben sollevati i bordi.

2° STRATO: BUDINO DI QUARK E VANIGLIA

- 2 cucchiai di amido di mais
- 750 g di ricotta
- 50 g di amido di mais
- 400 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 1 sacchetto di crema pasticcera

Preparazione

Per cuocere la crema pasticcera seguite le istruzioni indicate sulla confezione ma utilizzare solo 400 ml di latte. Ora mescolate bene l'amido di mais, la ricotta, lo zucchero e un terzo della crema pasticcera cotta, e spianatela in modo omogeneo sullo strato di pasta frolla.

3° STRATO: EIERSCHECKE

- 3 uova
- 100 g di zucchero

Prealazione

Separare i 3 tuorli dagli albumi e mescolarli con la crema pasticcera rimanente fino a creare una massa cremosa. Nel frattempo montare gli albumi a neve ferma e versarli con il composto ben amalgamato cercando di non farli smontare. Quindi posizionare lo strato Eierschecke sullo strato di ricotta.

Cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi per circa 60 minuti fino a che lo strato superiore non diventi bello dorato. Se necessario, coprire con un foglio di alluminio dopo metà del tempo di cottura in modo che non diventi troppo scuro. Dopo la cottura spennellate la torta con il burro fuso e lasciatela raffreddare dentro la tortiera, e poi riponetela in frigo per una mezza giornata prima di consumarla.

INFO

Benvenuti a Dresda!

Dresden

www.visit-dresden.travel

Turismo Sassonia

Welcome to Leipzig

Visit Meissen

Porcelain Factory Meissen

For the article and recipe in english, just turn page. Click [Next >](#)

An idea for your next trip? Visit Saxony

Saxony is located in the southeast corner of Germany, bordering Poland and the Czech Republic. It is relatively little known to international visitors, making it an attractive destination for anyone wanting to avoid the tourist hotspots. It is considered the cultural capital of Germany. History, art and culture of a high standard, medieval villages, museums, wonderful castles, including Königstein huge hilltop fortress with more than fifty buildings, Moritzburg built as a hunting lodge in the 16th century, Albrechtsburg, a fairytale castle built in the Gothic style. For shoppers, lots of quality craftsmanship and the famous Meissen ceramics.



Meissen

Cities to see

Görlitz Medieval city on the border with Poland, known as “the most beautiful city in Germany”. With 4,000 historic buildings, it has more Renaissance houses than anywhere else in the country. .



Gorlitz

Dresden, the main city, has 14 state museums, impressive collections of craftsmen. Among the many important buildings, the Castle, decorated in the Renaissance style) and the Zwinger, a palace destined to rival Versailles. ..



© Cesare Zucca

Zwinger

Southeast of Dresden lies a national park with mountains, climbing peaks and impressive rock formations. The Ore Mountains, a UNESCO World Heritage Site, where mining has shaped the landscape, architecture and people for more than 800 years. The traditions of the miners (especially the miners' parades) continue today and you can visit the old mines in the area.



Bastel Ponte nella Foresta

Leipzig, city of arcades: history, art, refined ceramics, Bach's music.

Meissen, the oldest in Saxony, famous for the Porcelain Factory.



© Cesare Zucca

Lipsia e Meissen

Food and wine excellences

Among the various gastronomic specialties, the *sächsische kartoffel* and *sachsiscer sauerbraten* soup, a roast beef in sour marinated and served with potatoes, dumplings, red cabbage and other vegetables. The side dish par excellence is *leipziger allerlei* with carrots, green beans, turnips, asparagus, peas and cauliflower mixed with cream and shrimps. In Saxony there are 35 different types of vines, among the most renowned wines Burgunder white and gray, Riesling and Traminer and Shiller (the latter an unusual combination of red and white grapes) and finally Goldriesling, a true specialty of Saxony. . It is a light and sparkling wine, very summery and it is a real rarity to find it, in fact its vines grow only in the Elbe Valley.



© Cesare Zucca

Un calice di Shiller e la tradizionale zuppa sächsische kartoffelsuppe

The dessert of the today recipe

When entering any pastry shop in Saxony, don't forget to ask for a slice of Eierschecken. It is available in many different variations. There is no single recipe, almost every family in Saxony has their own family recipe, well preserved and handed down from generation to generation.



© Cesare Zucca

Eierschecken Il dolce tradizionale sassone,

It is a cake made up of three layers. The upper one is made up of eggs, butter, sugar, vanilla. The middle layer consists of a custard which, in addition to butter, eggs, sugar and milk, also contains quark and vanilla, while the base of the cake can be a levitated dough or a sponge cake. Accompanied by a good coffee is the typical Saxon snack cake.



Il dehors della famosa pasticceria Riquet

eierschecke recipe



© Cesare Zucca

Eierschecke

1st LAYER: THE SHORT PASTRY

• 80 g of butter • 100 g of sugar • 200 g of flour • $\frac{1}{2}$ pack of baking powder • 2 tablespoons of breadcrumbs • 1 egg • Pinch of salt Preparation Mix the butter, sugar and egg and gradually add the flour and yeast. Knead until you get a homogeneous mixture. If it is too soft, keep it in the fridge for half an hour wrapped in plastic wrap and then place it in a round pan well sprinkled with breadcrumbs on the bottom or covered with foil, keeping the edges well raised.

2nd LAYER: QUARK AND VANILLA PUDDING •

2 tablespoons of corn starch • 750 g of ricotta • 50 g of corn starch • 400 ml of milk • 100 g of sugar • 1 bag of custard Preparation To cook the custard, follow the instructions on the package but use only 400 ml of milk. Now mix well the cornstarch, ricotta, sugar and a third of the cooked custard, and roll it out evenly on the shortcrust pastry layer.

3rd LAYER: EIERSCHECKE

- 3 eggs • 100 g of sugar Prearaction Separate the 3 yolks from the whites and mix them with the remaining custard until a creamy mass is created. In the meantime, whip the egg whites until stiff and pour them with the well blended mixture, trying not to let them disassemble. Then place the Eierschecke layer on the cottage cheese layer. Bake in a preheated oven at 160 degrees for about 60 minutes until the top layer is golden brown. If necessary, cover with aluminum foil after half the cooking time so that it doesn't get too dark. After cooking, brush the cake with melted butter and let it cool inside the pan, and then put it in the fridge for half a day before consuming it.

INFO

Saxony Tourism

Welcome to Dresden

www.visit-dresden.travel

Dresden

Welcome to Leipzig

Visit Meissen

Porcelain Factory Meissen

**Weekend sassone? Benvenuti a
Meissen. Storia, arte,
porcellane e un dolce che
vola...**



Meissen

(Italian and English version)

DA VEDERE A MEISSEN, Sassonia, Germania

di Cesare Zucca -

Stadtmuseum E' il museo della città, nella ex chiesa di un monastero francescano. Da non perdere il grande torchio manuale datato 1788 o l'ultimo peschereccio del fiume Elba
La Cattedrale del 1400, di stile gotico- francese, una delle chiese sassoni più riccamente arredate e decorate. La prospettiva delle colonne sembra davvero un infinito tendaggio.



Frauenkirche, arrivate fino alla guglia (193 gradini!) per una spettacolare visione della città e per ascoltare le campane in porcellana di Meissen.

Albrechtsburg , un castello da fiaba costruito in stile gotico, che sovrasta la città di Meißen, nel land di Sassonia, in Germania.



© Cesare Zucca

Un bellissimo tramonto a Meissen

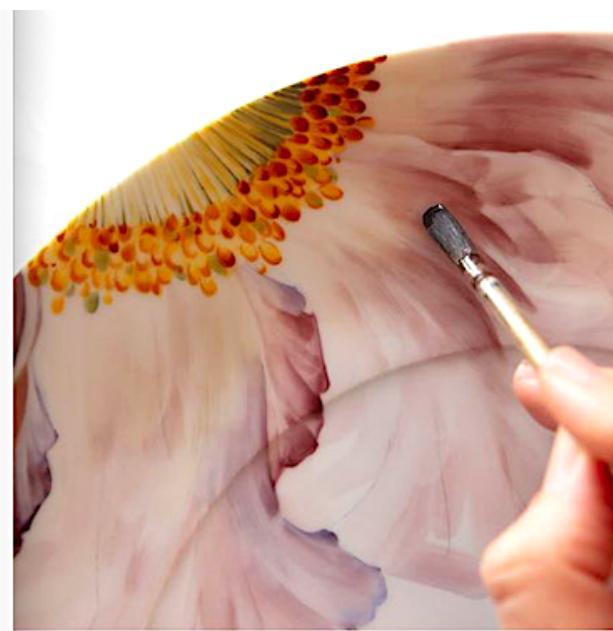
E' proprio la porcellana, soprannominata localmente "oro bianco", una delle cose per cui la Sassonia è più conosciuta, essendo il primo posto in Europa a produrre porcellana fin all'inizio del 1700. Due spade blu incrociate vi accoglieranno nella famosa Manifattura di Meissen le cui preziose creazioni sono famose in tutto il mondo.



© Cesare Zucca

Arte e fantasia nelle porcellane della Manifattura di Meissen

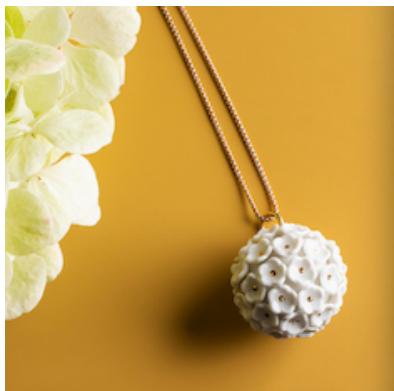
Visitate la mostra e il laboratorio per vedere da vicino e 'dal vivo' come l'"oro bianco" viene sapientemente prodotto e lavorato a mano.



le meravigliose ceramiche di Meissen, per impreziosire la vostra tavola

Al termine della visita tuffatevi nel fornitissimo gift shop,

sono certo che non resisterete alla tentazione di portare a casa un souvenir...



piccoli souvenir in porcellana

Lo storico pane dolce soffiato

La storica specialità dolce di Meissen è il **Meissner Fummel**, le cui origini risalgono almeno al XVII secolo. E' un pandolce dalla pasta sfoglia sottilissima ed estremamente friabile, così fragile da rompersi alla minima vibrazione.



© Cesare Zucca

'bretzel' salati e il tipico pane dolce soffiato

Ha una forma tondeggiante, vuoto all'interno, leggerissimo e estremamente fragile. Una vera nuvola pronta a volare! Non ha un sapore specifico, quindi non ha un valore nutritivo

apprezzabile. però con l'aggiuta di una spruzzatina di zucchero a velo diventa un dessert, spesso accompagnato da un buon vino dolce.

Volete la ricetta? Eccola

MEISSNER FUMMEL



Meissner Fummel, Il dolce tipico di Meissen. La dimensione è quella di una pagnotta sottile e friabile., vuota all'interno e riempita d'aria.

Ingredienti

- 50 g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 100 g di farina
- 1 pizzico di zucchero
- sale
- 1 cannuccia (non è uno scherzo)

Preparazione

- Mettete la farina su un piano di lavoro, mescolate bene con

- lo zucchero e il sale e poi unite il burro.
- Lavorate bene l'impasto per circa 10 minuti in modo che alla fine risulti elastico. □ Stendete la pasta molto sottile.
 - Spennellate una metà con tuorlo d'uovo e coprite l'altra metà. Premere bene il bordo e capovolgere il pezzo di pasta dall'altro lato. È meglio posizionare il tutto su una teglia rivestita con carta da forno. Questa viene poi stesa per ottenere due dischi sottili, su uno dei quali, inumidito con acqua o uovo, viene fatto combaciare l'altro schiacciando bene i bordi.
 - A questo punto si usa la cannuccia, prima per forare la metà superiore dello gnocco, poi per soffiarci dentro dell'aria e gonfiarlo leggermente.
 - Quindi mettete gli gnocchi nel forno preriscaldato a 240 gradi e infornate per 3 minuti.

INFO

Manifattura Porcellane di Meissen
Meissen Tourism
Visitare Meissen

For the english version , Click *Next>*



Meissen

**Planning a weekend in Saxony, Germany?
Welcome to Meissen. History, art, porcelain and a dessert that
flies ...**

MUST SEE IN MEISSEN

Stadtmuseum This is the city museum, in the former church of a Franciscan monastery. Do not miss the large manual press dated 1788 or the last fishing boat on the Elbe river. **The Cathedral** of 1400, of French-Gothic style, one of the most richly furnished and decorated Saxon churches. The perspective of the columns really looks like a neverending curtain.



© Cesare Zucca

Frauenkirche, make your way up to the spire (193 steps!) For a spectacular view of the city and to hear the Meissen porcelain bells. Albrechtsburg, a fairytale castle built in the Gothic style, overlooking the city of Meißen, in the land of Saxony, Germany.



© Cesare Zucca

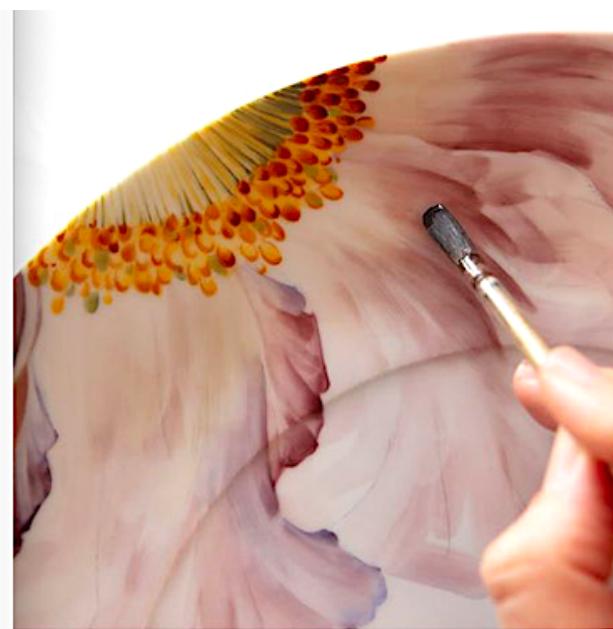
Un bellissimo tramonto a Meissen

It is actually the **porcelain**, locally nicknamed “white gold”, one of the things that Saxony is best known for, being the first place in Europe to produce porcelain since the early 1700s. Two crossed blue swords will welcome you in the famous Manifattura di Meissen whose precious creations are famous all over the world. le cui preziose creazioni sono famose in tutto il mondo.



© Cesare Zucca

Arte e fantasia nelle porcellane della Manifattura di Meissen



le meravigliose ceramiche di Meissen, per impreziosire la vostra tavola

At the end of the visit, do not miss the well-stocked gift shop, I'm sure you won't resist the temptation to buy a souvenir.



piccoli souvenir in porcellana

The historic puffed sweet bread

Meissen's historic sweet specialty is Meissner Fummel, whose origins date back to at least the 17th century. It is a pandolce with a very thin and extremely crumbly puff pastry, so fragile that it breaks at the slightest vibration.



'bretzel' salati e il tipico pane dolce soffiato

It has a rounded shape, empty inside, very light and extremely fragile. A real cloud! It has no specific flavor, so no appreciable nutritional value, however, with the addition of a sprinkle of powdered sugar it becomes a dessert, often paired to a good sweet wine.

Volete la ricetta? Eccola Curious about the recipe? here you

go!

MEISSNER FUMMEL



Meissner Fummel, Il dolce tipico di Meissen. La dimensione è quella di una pagnotta sottile e friabile., vuota all'interno e riempita d'aria.

Ingredients

- 50 g of butter 1 egg yolk 100 g of flour 1 pinch of sugar salt 1 straw (not a joke)

Preparation

- Put the flour on a work surface, mix well with the sugar and salt and then add the butter. Knead the dough well for about 10 minutes so that at the end it is elastic. Roll out the dough very thin. Brush one half with egg yolk and cover the other half. Press the edge firmly and flip the piece of dough to the other side. It is best to place everything on a baking sheet lined with baking paper. This is then spread to obtain two thin discs, on one of which, moistened with water or egg, is made to match the other by squeezing the edges well. At

this point, use the straw, first to pierce the upper half of the dumpling, then to blow some air into it and inflate it slightly. □ Then put the gnocchi in the oven preheated to 240 degrees and bake for 3 minutes.

INFO

Manifattura Porcellane di Meissen
Meissen Tourism
Visit Meissen



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.
Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interview top chefs from all over the world, 'steals' their recipes in a "non touristy tourist" style