



„TURRÓN DE DOÑA PEPA“ - DIE SÜSSE TRADITION DES VIOLETTEN MONATS

Posted on 28. Oktober 2023

„Turrón de Doña Pepa“ - Die süße Tradition des violetten Monats

Bevor wir über den Nougat von Doña Pepa sprechen, sollten wir zunächst die Geschichte dieser beliebten Süßigkeit erzählen, die hauptsächlich im Oktober gegessen wird. Dieser Monat ist in Peru auch als der violette Monat bekannt, dies aufgrund der traditionellen Prozession des „Señor de los Milagros“, eines der wichtigsten katholischen Feste des Landes, das seit 1687 in Lima stattfindet.

Die Geschichte des Herr der Wunder (Señor de los Milagros)

Der Señor de los Milagros, auch Cristo Moreno oder Señor de Pachacamilla genannt, ist eine Darstellung Christi, die im 17. Jahrhundert auf eine Lehmwand gemalt wurde. Der Überlieferung zufolge malte es ein Sklave aus Angola, der zur Zeit der spanischen Kolonie nach Peru gebracht wurde. Bestätigt ist diese Information aber nicht. Es ist einzig bekannt, dass es eine Aufzeichnung über die Existenz dieses Bildes seit 1651 gibt.

Im November 1655 erschütterte ein starkes Erdbeben die Grundfesten von Lima, und viele alte Häuser, Wohnungen und Tempel stürzten ein. Aber das auf diese Lehmwand gemalte Bild blieb wie ein Wunder unversehrt, und so begann die erste Verehrung des Bildes. Es wurde bei den Dorfbewohnern so beliebt, dass 1671 die erste offizielle Messe dafür gefeiert wurde.

Im Jahr 1687 ereignete sich ein weiteres großes Erdbeben, das fast ganz Lima verwüstete, doch erneut wurde das Bild nicht beschädigt. So beschloss man, dass das Bild durch die Stadt getragen werden sollte, und zu diesem Zweck wurde eine Ölkopie angefertigt. Seit diesem Jahr ist das Bild von der Bruderschaft des Herrn der Wunder von Nazarenas ein wichtiger Bestandteil der Prozession des „Señor de los Milagros“, deren Mitglieder den traditionellen violetten Habit tragen. Auch viele Gemeindemitgliedern kleiden sich nicht nur während der Prozession in violett, sondern tragen

während des ganzen Monats diese Farbe, weshalb der Oktober auch als violetter Monat bekannt ist. Im Laufe der Jahre wurde das Bild immer beliebter und die gläubigen Gemeindemitglieder waren überzeugt davon, dass ihre Bitten dank des Gemäldes erhört wurden. Es war so beliebt, dass nicht nur die Bürger von Lima es anbeteten, sondern auch Menschen aus vielen Teilen des Landesinneren und sogar aus dem Ausland kamen, um an der Prozession teilzunehmen in der Hoffnung, dass ihre Gebete Wirklichkeit wurden. Heute wird die Darstellung Christi auch in anderen lateinamerikanischen Ländern verehrt.



Prozession des Herr der Wunder

Herkunft des Nougats von Doña Pepa

Nach Angaben von Journalisten einer peruanischen Zeitung gibt es drei Versionen über den Ursprung des so beliebten Nougats. Die erste ist, dass die Süßigkeit von der Köchin Josefa Cobos kreiert wurde, einer Spezialistin für die Zubereitung schmackhafter Gewürze. Andere wiederum sind überzeugt, dass die Sklavin Josefa Marmanillo aus dem Cañete-Tal den Nougat erfand. Die litt an einer seltenen Krankheit, die ihre Arme lähmte, und ging nach Lima, in der Hoffnung, wieder gesund zu werden. Ihr Glaube und ihre Hingabe waren demnach so groß, dass der Herr der Wunder sie von ihrer Lähmung erlöste. Aus Dankbarkeit für die erfahrene Gnade bereitete sie ein Dessert zu, das sie bei der Prozession an die Gläubigen verteilte. Jedes Jahr kehrte sie im Oktober nach Lima zurück, um ihre köstliche Süßspeise anzubieten, die bei den Gläubigen von Lima bereits sehr beliebt

geworden war. Die dritte Version beruft sich auf einen Eintrag in den alten Archiven des ehemaligen Finanzministeriums aus dem Jahr 1880, in dem es heißt, dass Josefa Piérola, eine Mulattin und Freigelassene, die Bäckerei von Don José Piélago führte. Was auch immer der wahre Ursprung des Turrón de Doña Pepa ist, die Peruaner haben dank Frau Josefa, denn so heißt sie zweifellos, eine köstliche Delikatesse, die sie seither Jahr für Jahr genießen.



Hausgemachter Nougat

Handel

Früher konnte diese Süßigkeit nur im Oktober gekauft werden, aber inzwischen ist sie so beliebt, dass sie zu jeder Jahreszeit erhältlich ist. Den meisten Umsatz erzielt sie aber ganz klar in den Monaten vor und während der Prozession, also im August, September und Oktober. Der Nougat wird mittlerweile auch in 13 andere Länder exportiert, wobei jeweils die peruanischen Einwanderer zweifellos die größte Kundengruppe ausmachen. Der größte Importmarkt sind die Vereinigten Staaten, auf die 60 % der Ausfuhren entfallen. Es folgen Länder wie die Niederlande, Japan, Chile, Spanien, Italien, Belgien, Kanada und Australien. In Deutschland ist der Nougat bei Sabor Limeño erhältlich, und du kannst die leckere Süßigkeit unter folgendem [Link](#) bestellen.

Selbstverständlich kann man den Nougat auch selbst machen. Damit das gelingt, findest du hier das entsprechende Rezept. Viel Spaß!

Rezept Turrón de Doña Pepa*

Zutaten:

Teig:

½ kg Weizenmehl (1050)

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

¼ kg Pflanzenfett

4 Eigelb

1 Teelöffel Anis (ganz) für den Aufguss

¼ Tasse Wasser zum Aufgießen

¼ Tasse Kondensmilch (ohne Zucker)

1 Teelöffel Anis (ganz) für den Teig

Honig:

1 Deckelchen Panela

½ kg brauner Zucker

1 Zitrone

Zimt

Nelken

Orangenschalen

Wasser*

*Anstelle von Wasser kannst du auch einen Nektar aus Ananas, Quitte, Orange und Pfirsich machen und Zimt und Nelken hinzufügen. So wird der Nougat noch aromatischer. Ein Konzentrat von ca. 750 ml wird benötigt.

Dekoration: Bunte Streusel und/oder Trockenobst (optional)



Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz sieben, den ganzen Anis hinzufügen, die verquirlten Eigelbe nach und nach dazugeben, die Butter und den warmen Aufguss hinzufügen (den Teelöffel Anis in eine $\frac{1}{4}$ Tasse geben, das kochende Wasser darüber gießen, 5 Minuten stehen lassen und abkühlen lassen). Löffelweise den Aufguss und die Milch hinzufügen und so lange kneten, bis der Teig eine Masse ist. Sobald der Teig fertig ist, 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann die Riegel formen und in eine Backform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° 20 bis 25 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit dem heißen Honig beträufeln und nach Belieben mit bunten Streuseln und Nüssen verzieren.

Für die Zubereitung des Honigs alle Zutaten zusammenbringen und 10 Minuten lang kochen, dann abseihen und unter Rühren ziehen lassen.

Geschrieben von Mónica Valcárcel*Rezept basierend auf den Rezepten von Teresa Ocampo und Carlos Otero