



floydman51
Somerset, England

posts: 684
reviews: 5

Trdlo

Dec 12, 2006, 12:18 PM

Trdlo was widely on sale at the Christmas markets. It looked like a sort of dough which was rolled in sugar and spread around a metal tube which was then cleverly cooked spit like over a gas flame and then taken off when cooked as one hollow tube

It was delicious and more-ish but I couldn't find out what it was made of - anyone know??

[Report inappropriate content](#)

1-4 of 4 replies Sorted by

1



unclegus
Edinburgh, United Kingdom

posts: 16,084
reviews: 6

1. Re: Trdlo

Dec 12, 2006, 3:47 PM

looks like it is just a bread dough. never tried it myself.

gastronomydomine.com/2005/12/prague-christma...

[Report inappropriate content](#)



sova
Prague

posts: 1,652
reviews: 21

2. Re: Trdlo

Dec 13, 2006, 9:05 AM

It's only sweetbread that is wrapped around the cylinder. Actually the name itself is quite informative. In Czech, Trdlo is slang for somebody who is "simple" as the meal itself is easy to make. You have to eat them hot and generally you get to choose the ingredient flavouring before it is cooked i.e. with or without cinnamon. Check the waste bin outside of the [Pravda](#) restaurant as by that distance it will have gone cold and this is where people generally throw the leftovers (check to see, not check to eat :-))

Jason

[Report inappropriate content](#)



dennisonb
prague

posts: 1

3. Re: Trdlo

Dec 19, 2006, 8:28 AM

As far as I can tell, (and I've dug into the issue a bit) Trdlo is a historical invention. Having lived in the Czech republic for quite some time, and speak czech and talking to many people about it, there doesn't seem to be any collective memory of the stuff. It appeared for the first time in Prague in 2002 (I remember the small stall) and since then the fad has exploded. There seems to be no historical reference to Trdlo before 2002. As for it's ingredients, it's simply sweet dough rolled in sugar and cinnamon.

Dennison Bertram

www.dennisonbertram.com

prague photographer

[Report inappropriate content](#)



deaktivierter_User

Rang: Student (473) | Essen (54), stad (7)

5 Minuten nachdem die Frage gestellt worden ist (18.10.2007 20:08)

Der genaue Zeitpunkt der Erfindung des Baumkuchens ist nicht bekannt. Erste Rezepturen gibt es in einem italienischen Kochbuch von 1426. 1682 wird er vom Hofmedicus des Großen Kurfürsten Johann Sigismund Elsholtz in seinem Werk Gewürztes Brot und von allerhand Gebackenes erwähnt. Eine Legende besagt, dass Baumkuchen in der Puszta als Hochzeitskuchen gebacken wurde, das Rezept soll von einem wandernden Schornsteinfeger an einen Berliner Pfefferkuchenbäcker weitergegeben worden sein. Besondere Beachtung sollte man dem Aufschneiden des Baumkuchens schenken. Er wird ringweise von oben nach unten aufgeschnitten – also anders als auf dem Foto rechts. So entfaltet er seinen Geschmack besser. Die Hochburg der Baumkuchenherstellung in Deutschland liegt in Salzwedel, wo seit Anfang des 19. Jahrhunderts die Kunst der Baumkuchenherstellung gepflegt wird.

In Japan ist der Baumkuchen, der auch hier seinen deutschen Namen oder einfach die Abkürzung „Baum“ trägt, eine der beliebtesten Backwaren überhaupt und trotz seines relativ hohen Preises zumindest abgepackt in fast jedem Lebensmittelgeschäft erhältlich.



Frage von [ANNOholic](#), 17.04.2009

Suche tschechisches Rezept!!!

Ich hab in Prag eine süße Speiße gegessen, die nannte sich auf tschechisch "Trdelnik" oder kurz "Trdlo". Und suche jetzt das Rezept!!! P.S.: Ich weiß noch dass es mit Nüssen, Mandeln und Karamell (auf der Karte stand Toffe) ist. Danke im Vorraus!!!



Antwort von [ada29](#), 28.04.2009

hallo,

1. das ist kein Tschechisches Gericht!!!!
2. Das ist ein Slowakisches gericht!!!! 3.Rechte für dieses Gericht hat alleine Stadt Skalica, wo eigentlich diese Gericht her kommt und dem entsprechend auch heißt usw. SKALICKÝ TRDELNÍK!!!
3. Ich bezweifele, dass jemand dies TRDLO machen kann, dafür gibt es spezielle Einrichtung, weil man es über einem Feuer machen muss und nicht im normalem Offen!!!!

Glaube mir, ich komme aus der Slowakei und direkt aus Skalica, weiß wovon ich rede.

Beste Tipp für dich!!!! Fahre nach Skalica, dann wirst du erst smecken wie so ein Skalickýs Trdelník smeckt :-)

Gruß Andrea

[Feedback](#)