

Panforte Di Siena

Dazu brauchen wir eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Zutaten:

- 100 g Haselnüsse
- 100 g Mandeln, ungeschält, überbrüht, gehäutet
- 150 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 3 EL Kakaopulver
- 50 g Mehl
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 Spur Nelke, gemahlen
- 1 Spur Ingwer, gemahlen
- 1 Spur Muskatnuss, gerieben
- 1 Spur Koriander, gemahlen
- 100 g Zucker
- 100 g Honig
- 1 EL Puderzucker
- Fett für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorwärmen, die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen - Mitte - in 5 bis 8 Minuten anrösten. Die Nüsse in einem Küchentuch kräftig aneinanderreiben, damit sich die braunen Häute ablösen.

Backofen auf 150 °C herunterschalten.

Haselnüsse und Mandeln grob hacken. Orangeat und Zitronat fein würfeln und alles mit dem Kakaopulver, dem Mehl, die Hälfte vom Zimt und den anderen Gewürzen mischen.

Den Zucker mit dem Honig verrühren und langsam erhitzen - dabei ständig rühren - bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Nussmischung hineingeben und alles gut vermengen.

Pergamentpapier in Grösse der Springform zurechtschneiden und gut einfetten. Die Springform mit dem Papier auslegen, die Masse einfüllen und glattstreichen.

Etwa 30 Minuten backen (Ofenmitte).

Den Kuchen aus der Form nehmen, Papier entfernen, auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den Puderzucker und den restlichen Zimt vermischen und darüber streuen.

Die Panforte schmeckt am besten, wenn sie etwas durchgezogen ist: Daher lieber einige Tage im voraus backen.

Aus der Beschreibung:

Die Panforte ist neben den Biscotti di Prato das berühmteste süsse Souvenir aus der Toskana. In Sienna wird sie schon seit Jahrhunderten nach traditionellen Rezepten gebacken. Sie geht nicht beim Backen wie anderen Kuchen auf, sondern sie bleibt flach und ist nur wenige Zentimeter hoch. Sie ist recht mächtig, deshalb wird sie in schmalen Stücken serviert.

Portionen: 8

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/panforte-di-siena/home.html