

# Panforte

---

## **Zutaten:**

- 200 g Haselnüsse
- 150 g Walnüsse
- 250 g Mandeln
- 150 g getrocknete Feigen
- 300 g gemischte kandierte Früchte
- 100 g Kakaopulver
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 150 g Honig
- 150 g Puderzucker
- Backpapier zum Auslegen der Form
- Puderzucker zum Bestäuben

## **Zubereitung:**

Nüsse und Mandeln portionsweise in einer Pfanne unter Rühren rösten. Abkühlen lassen und mittelfein hacken.

Feigen und kandierte Früchte in kleine Würfel schneiden und mit Nüssen, Mandeln, Kakao und Gewürzen mischen. Honig und Puderzucker in eine Edelstahlschüssel geben, im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.

Die Backform mit Backpapier auslegen.  
Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Nussmischung unter den flüssigen Honig ziehen. Etwa 3 EL Wasser zugeben, bis die Masse bindet. Die Masse in die Form füllen und glattstreichen.

Den Panforte im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen.  
Danach mit Puderzucker bestäuben.