

Panforte

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für Springform von 26 cm Ø

- 100 g Haselnusskerne
 - 100 g Zitronat
 - 100 g Orangeat
 - 100 g Mandeln, ganz & geschält
 - 50 g Weizenmehl, glatt
 - 2 EL Kakaopulver
 - je eine Prise gemahlene, Zimt
 - Nelken, Piment, Muskatblüte, Ingwer
-
- 120 g Zucker
 - 120 g Honig



Herstellung:

1. Haselnüsse grob hacken.
2. Orangeat und Zitronat fein hacken und gemeinsam mit Mehl, Kakao, Zimt, Gewürzen und Nüssen vermengen.
3. Zucker mit dem Honig in einem Topf schmelzen lassen und sofort die Mischung unterheben.
4. Die zähe Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.
5. Im vorgeheiztem Backofen 150 °C (Umluft 130°C) ca. 30 Minuten backen.
6. Nach dem Erkalten fest in Folie verpacken und an einem kühlen Ort mindestens 2 Wochen durchziehen lassen.
7. Mit Staubzucker oder Schokolade bestäuben.

Was ist Panforte. . .?

Panforte ist ein italienisches Weihnachtsgebäck das dem Lebkuchen ähnelt ist.

