

## Rezept

# Panforte – Gewürzkuchen auf italienische Art

Ein Rezept von Panforte – Gewürzkuchen auf italienische Art, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mandeln	<b>50 g</b> Haselnüsse
<b>200 g</b> kandierte Früchte (ganz besonders gut sind: kandierte Melonen, Orangen und Kumquats; ersatzweise Zitronat und Orangeat)	<b>75 g</b> Mehl
	<b>1 TL</b> Zimtpulver
	je ½ TL gemahlene Nelken, gemahlener Koriander und Anis (ersatzweise 1 ½ TL Lebkuchengewürz)
je ¼ TL gemahlenes Piment und frisch gemahlene Muskatnuss	⅓ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>180 g</b> Zucker	<b>180 g</b> Honig (mit kräftigem Aroma, z. B. Waldhonig)
	Puderrucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Springform (20 cm Ø), ca. 20 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mandeln und Haselnüsse auf ein Backblech legen und im Ofen (oben) ca. 10 Min. rösten, bis sie leicht bräunen. Das Blech herausnehmen und die Ofentemperatur auf 150° (Umluft 130°) herunterschalten. Mandeln und Haselnüsse ein wenig abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Früchte in kleine Würfelchen schneiden. Das Mehl und die Gewürze mischen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen (dazu am besten mit dem Ring einspannen). Sollten die Haselnüsse sehr gebräunt sein, eventuell in ein Küchentuch einschlagen und kräftig gegeneinanderreiben, sodass die Häute entfernt werden. Die Mandeln und Haselnüsse ganz grob hacken, am besten sogar nur halbieren.
3. Den Honig und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Früchte gut unterrühren, dann den Topf vom Herd nehmen. Mandeln, Haselnüsse und Mehl dazugeben und alles zügig, aber gründlich untermengen. Die Masse sofort in die Form füllen und mit einem Löffel glatt drücken (dazu den Löffel immer wieder kurz in Wasser tauchen, damit nichts festklebt) – dabei rasch arbeiten, da die Masse sehr schnell fest wird.
4. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und den Panforte 20-25 Min. backen. Das Gebäck ist dann noch feucht und der Rand leicht karamellisiert. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
5. Panforte rundherum mit einem Messer vom Formrand lösen und aus der Form nehmen (dabei am besten auf dem Backpapier lassen). Bevor man den Kuchen anschneidet, sollte er 5-7 Tage durchziehen, damit er weich wird. Dazu in eine Dose (eventuell mit 2 Apfelschnitzen) legen oder in Alufolie einwickeln. Wenn er schön durchgezogen ist, oder kurz bevor man ihn verschenken möchte, noch dick mit Puderrucker bestäuben. Man isst Panforte eher als Süßigkeit (also den Kuchen in kleine Tortenstücke schneiden) – am besten zu Kaffee oder Tee.