Rezept

Panforte di Siena

Ein Rezept von Panforte di Siena, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Haselnusskerne
50 g	getrocknete Feigen
50 g	ungesalzene Pistazienkerne
1 TL	Zimtpulver
150 g	Zucker
	Milch zum Verarbeiten
1 Msp.	Zimtpulver zum Bestäuben
100 g	Orangeat
100 g	Rosinen
125 g	Mehl
je 1 Prise	gemahlene Nelken, Koriander und Muskatnuss
150 g	Honig
1 TL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Boden und Rand der Form mit Backpapier auslegen. Haselnüsse im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 6-10 Min. rösten, bis die Häutchen platzen. Auf ein Küchentuch geben und damit die Schalen abreiben. Backofen auf 150° herunterschalten. Feigen und Orangeat klein hacken. Haselnusskerne, Orangeat, Feigen, Rosinen und Pistazien in einer Schüssel mit Mehl und Gewürzen mischen.

2. Zucker und Honig in einem Topf unter Rühren aufkochen und 2-3 Min. kochen. Rasch unter die Nussmischung rühren, alles schnell in die Form geben und mit in Milch angefeuchteten Händen festdrücken. Das muss schnell gehen, die Masse wird rasch fest! Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 35-40 Min. backen. Ganz abkühlen lassen, aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Mit dem Puderzucker-Gemisch bestreuen.