

Rezept

Panforte oriental

Ein Rezept von Panforte oriental, am 18.04.2024

Zutaten

100 g ungesalzene Macadamia-Nüsse je 1 Bio-Zitrone und -Orange	100 g geschälte Mandeln je 100 g Orangeat, getrocknete Aprikosen und Feigen
150 g Mehl	150 g weiße Schokolade
80 g Zucker je 1 gute Msp. gemahlener Ingwer, Koriander, Nelken und Muskatnuss	100 g Honig
3 EL Mandellikör (ersatzweise Orangenlikör) Butter für die Form	1 Prise gemahlener weißer Pfeffer
1 Obstkuchen-Oblate (ca. 26 cm Ø, ersatzweise 8-10 Oblaten mit 50 mm Ø)	3 EL Rosenwasser (aus Orientshop oder Apotheke) Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse und Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht rösten, aber nicht bräunen. Abkühlen lassen, sehr dicke Nüsse halbieren. Die Zitrone und Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben.
2. Die Trockenfrüchte in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Nüssen, Mandeln und Mehl in einer Schüssel mischen. Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Zucker, Honig, Ingwer, Koriander, Nelken, Muskat und Pfeffer unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker löst. Die Zitruschalen, Likör und Rosenwasser unterrühren.
3. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Backform fetten. Den Boden mit der Oblate und den Rand mit einem Streifen Backpapier belegen. Den Würzhonig, die flüssige Schokolade und die Frucht-Nuss-Masse gut mischen. Die Masse in der Form verteilen und mit einem angefeuchteten Löffelrücken glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) in 25-35 Min. goldbraun backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Vorsichtig herauslösen und dick mit Puderzucker bestreuen.