

Panforte di Siena



Dieses typisch italienische Weihnachtsgebäck aus Siena schmeckt himmlisch und stimmt wunderbar in die Adventszeit ein. Die orientalischen Gewürze verbreiten den angenehmen Weihnachtsduft. Panforte di Siena wird aber auch unterm Jahr als Dessert gereicht.

Zutaten:

100 g Haselnusskerne
100 g Orangeat
50 g getrocknete Feigen
100 g Rosinen
50 g ungesalzene Pistazienkerne
125 g Mehl
1 TL Zimtpulver
je 1 Prise Nelken, Koriander und Muskatnuss
150 g Zucker
150 g Honig
Milch zum Verarbeiten
1TL Staubzucker und 1 Msp. Zimt zum Bestäuben
Rezept ist für eine Springform von 20 cm Durchmesser, Zubereitung ca 30 Minuten, 40 Minuten Backen, Mitte Umluft 140°

Den Backofen auf 180° vorheizen, Boden und Rand der Form mit Backpapier auslegen, Haselnüsse im Ofen 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 dem Mehl und den Gewürzen mischen.

Zucker und Honig in einem Topf unter Rühren aufkochen und 2-3 Minuten kochen. Rasch unter die Nussmischung rühren, alles schnell in die Form geben und mit in Milch angefeuchteten Händen festdrücken. Das muss wirklich schnell gehen, die Masse wird rasch fest !!!!! Im Ofen 35-40 Minuten backen. Ganz auskühlen lassen, aus der Form lösen, Backpapier abziehen und mit dem Staubzuckergemisch bestreuen.

Gutes Gelingen und BUON APPETITO !!!!

Eure Gudrun von Mödling