

Panforte

Traditionelles Weihnachtsgebäck aus Italien

etwa 24 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett
Backpapier

Zutaten:

100 g ganze Mandeln mit Schale
100 g ganze Haselnüsse
50 g Belegkirschen
50 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g getrocknete Feigen
25 g kandierter Ingwer
100 g Honig, z. B. Waldhonig
80 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
1 Pr. Salz
50 g Weizenmehl

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Mandeln und Nüsse in einer Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Dann grob hacken. Kandierete Früchte, Feigen und Ingwer fein hacken. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C
Heißluft etwa 130 °C

2 Zubereiten:

Honig, Puderzucker, Bourbon Vanille-Zucker, Finesse und Salz in einem Topf mischen und unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Nüsse, Früchte und Mehl unterrühren. Die Masse in der Springform gut andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten



Gebäck auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen, dann den Rand mit einem Messer lösen. Die Springform entfernen und das Gebäck vollständig erkalten lassen.

③ Bestreuen:

Panforte oben und unten mit Puderzucker bestreuen und in beliebig große Stücke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Panforte schmeckt am besten, wenn er einige Tage durchgezogen ist.
- Servieren Sie zum Panforte ein Gläschen italienischen Dessertwein, z. B. Vin Santo oder Marsala oder einfach einen Espresso.
- Sie können den Panforte auch auf einem Backblech backen. Hierfür das Backblech fetten (etwa 20 x 20 cm), mit Backpapier belegen und an den beiden offenen Seiten zu Randfalten knicken.

