Panforte di Siena 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Italien
Zutaten für: 8 Portionen

(FUER EINE 20-22 CM SPRINGFORM)

150	Gramm	Mandeln, ganz, blanchiert, Geschaelt
150	Gramm	Haselnuesse, ganz
140	Gramm	Orangeat, grob gehackt
140	Gramm	Citronat, gron gehackt
1	Teel.	Zitronenschale, abgerieben
1	Teel.	Zimt, gemahlen
1/2	Teel.	Koriander, gemahlen
1/4	Teel.	Gewuerznelke, gemahlen
1/4	Teel.	Muskatnuss, gerieben
60	Gramm	Mehl
170	Gramm	Zucker
250	Gramm	Honig
2	Essl.	Butter

Anleitung:

Form sehr gut fetten, Boden mit Backpapier Belegen, Backpapier Fetten und mit Mehl bestreuen. Mandeln, Haselnuesse, Orangeat, Citronat, Zitronenschale, Zimt, Koriander, Gewuerznelke, Muskatnuss und Mehl Sehr gut vermischen. In einer Pfanne Butter mit Zucker und Honig Unter staendigem Ruehren erhitzen, bis die Temperatur von 135°C erreicht wird. Das heisse Sirup ueber die Mandeln-Haselnuesse-Usw.-Mischung giessen, Alles gut miteinander vermischen und in die Form Fuellen. Im auf 150°C vorgewaermten Ofen waehrend 45 Minuten backen. Abkuehlen lassen. Mit einem Messer von der Form Loesen und auf 1 Mit Puderzucker reichlich bestreuten Flaeche Stuerzen. Boden Und Backpapier entfernen, reichlich mit Puderzucker bestreuen.

Achtung: Mit diesem Rezept entsteht eine sehr Suesse Panforte.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de