

Panforte di Siena 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Italien

Zutaten für: 8 Portionen

SPRINGFORM 26 CM DMR

100	Gramm	Haselnuesse
100	Gramm	Mandeln, ungeschaeelt, Ueberbrueht, gehaeutet
150	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
3	Essl.	Kakaopulver
50	Gramm	Mehl
1	Teel.	Zimt, gemahlen
1	Spur	Nelke, gemahlen
1	Spur	Ingwer, gemahlen
1	Spur	Muskatnuss, gerieben
1	Spur	Koriander, gemahlen
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Honig
1	Essl.	Puderzucker
		Fett fuer die Form

Anleitung:

Den Backofen auf 200 GradC vorwaermen, die Haselnuesse auf ein Backblech Geben und im Backofen - Mitte - in 5 bis 8 Minuten anroesten. Die Nuesse In einem Kuechentuch kraeftig aneinanderreiben, damit sich die braunen Haeute abloesen. Backofen auf 150 GradC herunterschalten. Haselnuesse und Mandeln grob hacken. Orangeat und Zitronat fein wuerfeln Und alles mit dem Kakaopulver, dem Mehl, die Haelfte vom Zimt und den Anderen Gewuerzen mischen. Den Zucker mit dem Honig verruehren und langsam erhitzen - dabei staendig Ruehren bis sich der Zucker aufgeloest hat. Die Nussmischung hineingeben Und alles gut vermengen. Pergamentpapier in Groesse der Springform zurechtschneiden und gut Einfetten. Die Springform mit dem Papier auslegen, die Masse einfuellen Und glattstreichen. 30 Minuten backen (Ofenmitte).; ca. Den Kuchen aus der Form nehmen, Papier entfernen, auskuehlen lassen. Vor dem Servieren den Puderzucker und den restlichen Zimt vermischen und Darueber streuen. Die Panforte schmeckt am besten, wenn sie etwas durchgezogen ist: Daher Lieber einige Tage im voraus backen. Aus der Beschreibung: Die Panforte ist neben den Biscotti di Prato das beruehmteste suesse Souvenir aus der Toskana. In Sienna wird sie schon seit Jahrhunderten Nach traditionellen Rezepten gebacken. Sie geht nicht beim Backen wie Anderen Kuchen auf, sondern sie bleibt flach und ist nur wenige Zentimeter Hoch. Sie ist recht maechtig, deshalb wird sie in schmalen Stuecken