

Pan - Forte - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 65 Portionen

250	Gramm	Mandeln, geschält, ganz
75	Gramm	Walnüsse
75	Gramm	Pistazien
100	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Früchte, kandierte, klein gewürfelt
3	Teel.	Zimt
2	Teel.	Koriander, gemahlen
250	Gramm	Mehl
200	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Kakaopulver
200	Gramm	Honig

Anleitung:

Mandeln, Nüsse und Pistazien hacken, mit Orangeat- und Fruchtwürfeln, Gewürzen und Mehl mischen. Puderzucker, Kakao, Honig und 6 EL Wasser erhitzen, bis dickflüssiger Sirup entsteht, schnell unter die Nuss-Mehl-Mischung arbeiten, 10 min abkühlen lassen. Teig auf bemehlter Fläche zu einer 4 cm dicken Rolle formen, 1/2 dicke Scheiben abschneiden, bei 190°C ca. 7 min backen.