Italienische Rezepte

Panforte Nuss Früchte Kuchen

Gattung: Backen, Italien, Kuchen

---

200 g	Haselnüsse
150 g	Walnüsse
250 g	Mandeln
150 g	getrocknete Feigen
300 g	gemischte kandierte Früchte
100 g	Kakaopulver
1	Msp. weißer Pfeffer
1	Msp. geriebene Muskatnuß
150 g	Honig
150 g	Puderzucker
	Backpapier zum Auslegen der - Form
	Puderzucker zum Bestäuben

Nüsse und Mandeln Portionsweise in einer Pfanne unter Rühren rösten. Abkühlen lassen und mittelfein hacken Feigen und kandierte Früchte in kleine Würfel schneiden und mit Nüssen, Mandeln, Kakao und Gewürzen mischen. Honig und Puderzucker in eine Edelstahlschüssel geben, im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Backform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Nussmischung unter den flüssigen Honig ziehen. Etwa 3 El Wasser zugeben, bis die Masse bindet. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen. Den Panforte im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestäuben.