

Panforte

10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

- 100 g Honig
- 80 g gesiebter Staubzucker
- 100 g geröstete, gehackte Mandeln
- 100 g geröstete, gehackte Haselnüsse
- 100 g in Stücke geschnittene, getrocknete Feigen
- 60 g fein gehacktes Orangeat
- 60 g fein gehacktes Zitronat
- 80 g klein geschnittene kandierte Kirschen
- 20 g fein gehackter, kandierter Ingwer
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- ½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- ½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 50 g glattes Mehl

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

1 Spezialmasse:

Honig mit Staubzucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und unterrühren. Die Masse in eine befettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben und verstreichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

- 2 Den Kuchen ca. 10 Min. abkühlen lassen und mit einem Messer vom Formrand lösen. Den vollständig erkalteten Kuchen beidseitig mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kühl und trocken gelagert, hält sich der Panforte einige Wochen.
- Der Panforte schmeckt am besten, wenn er einige Tage durchgezogen ist. Panforte wird in Italien gerne in der Adventszeit gebacken.
- Sie können den Panforte auch auf einem Backblech backen. Dazu das Backblech (ca. 20 x 20 cm) befetten, mit Backpapier belegen und an den offenen Seiten zu Falten knicken.