

## Panforte di Siena

«Etwas Gutes essen!» - «Saftiges Obst!» - «Gefräßigkeit ist eine schwere Sünde!», schwärmen und mahnen die Schwestern in Suor Angelica. Ganz sicher ließe ihnen beim Anblick eines Panforte di Siena, einer Spezialität aus der Gegend ihres Klosters, das Wasser im Munde zusammen. Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

## Zutaten

Zutaten (für eine Springform, 20cm)

200g Honig

100g Zucker

150g Trockenfrüchte (z.B. getrocknete Aprikosen, Feigen, Rosinen)

100g Orangeat

100g Blanchierte Mandeln

100g Haselnüsse

80g Mehl

1 EL Kakao (gehäuft)

1 TL Zimt (gehäuft)

Je ¼ TL gemahlener Ingwer, Koriander und Muskatblüte

Puderzucker zum Bestreuen

## Anleitung

1. Den Backofen auf 150°C vorheizen, die Springform einfetten und Boden und Ränder mit Backpapier auslegen.
2. Haselnüsse, blanchierte Mandeln, Trockenfrüchte und Orangeat hacken. Mit Mehl, Kakao und den Gewürzen in einer großen Schüssel vermengen.
3. Zucker und Honig in einem kleinen Topf vorsichtig und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich ein flüssiger Sirup bildet. Den Sirup auf die Nuss-Frucht-Mischung geben und alles zu einer zähen, klebrigen Masse zusammenfügen.
4. Die Masse mit angefeuchteten Händen fest und gleichmäßig in die mit Backpapier ausgelegte Form drücken und 30-40 Minuten lang backen.
5. Den Kuchen erkalten lassen, dann aus der Form und vom Backpapier lösen und mit Puderzucker bestreuen.

Wir freuen uns sehr über Fotos Ihrer gebackenen Kunstwerke!