

Panettone #2

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Italien

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

* QUELLE: Was die Großmutter
-- noch wußte
-- SWF Main 06/1997
-- Abgetippt von
-- Hein Rühle in 12/1998

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 glattstreichen. Den Panforte im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen.
Danach mit Puderzucker bestäuben.