

Panforte - Nuß-Früchte-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Ricotta
Italien

* FÜLLUNG

400 g Ricotta; oder Frischkäse
3 tb Zucker
3 tb Mehl
1 Ei
1 Orange; abgeriebene Schale
1 pn Safran

* TEIG

200 g Mehl
;Salz
40 g Schmalz

* ZUM BESTÄUBEN

Puderzucker

* QUELLE

-- Nach: La cucina casalinga
-- Die traditionelle Land-
-- kueche Italiens, 1995
-- ISBN 3-426-26858-2
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Alle Zutaten für die Füllung sorgfältig zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Abdecken und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben und salzen. Das Schmalz hinzufügen und langsam verkneten. Esslöffelweise kaltes Wasser zugeben, bis ein kompakter, aber geschmeidiger Teig entsteht. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Wasserglas Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden Teigkreis etwas Füllung setzen. Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen und an den Rändern festdrücken. Abdecken und einige Stunden ruhen lassen.

Ofen auf 150 oC vorheizen. Ein Backblech mit Mehl bestäuben und die Pardulas daraufsetzen. Im heißen Backrohr goldbraun backen. Aus dem Rohr nehmen, mit Wasser besprengen und mit Puderzucker bestäuben.