

## Zutaten

- 100 g Haselnusskerne
- 100 g Orangeat
- 50 g Feigen, getrocknet
- 100 g Rosinen
- 50 g Pistazienkerne
- 125 g Mehl
- 1 TL Zimt gemahlen
- 150 g Zucker
- 150 g Honig
- Springform

Kuchen, Backen

# Panforte di Siena

Entdecken Sie unser köstliches Panforte di Siena mit Nüssen und Trockenfrüchten. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

## So wird’s gemacht:

1. Boden und Rand der Springform mit Backpapier auslegen. Haselnüsse im Backofen bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten rösten, bis die Häutchen platzen. Auf ein Küchentuch geben und damit die Schalen abreiben. Backofen auf 140 °C herunterschalten. Feigen und Orangeat klein hacken. Haselnusskerne, Orangeat, Feigen, Rosinen und Pistazien in einer Schüssel mit Mehl und Zimt mischen.
2. Zucker und Honig in einem Topf unter Rühren aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen, dann unter die Nussmischung rühren. Alles in die Form geben, mit angefeuchteten Händen andrücken. Zügig arbeiten, da die Masse schnell fest wird. Im Backofen 35-40 Minuten backen. Ganz abkühlen lassen, aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Gebäck schneiden und in Puderzucker wälzen.