



Panforte di Siena mit Aceto Balsamico di Modena

Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten:

250 g	geschälte Mandeln
100 g	kandierte Orangen in kleinen Würfeln (Orangeat)
75 g	kandierte Zeder in kleinen Würfeln
75 g	Mehl
1 TL	Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.)
5 g	gemahlene Gewürze (Koriander, Muskatnuss, Gewürznelken)
150 g	Orangenblüten-Honig
75 g	Puderzucker
1	runde Backform (Ø 18 cm)

Zubereitung:

1. Mandeln in der Bratpfanne oder im Ofen bei 150 °C ca. 10 Minuten rösten.
2. Geröstete Mandeln in eine grosse Schüssel geben und mit Mehl, kandierte Früchten, Aceto Balsamico und Gewürzen vermischen.
3. Honig mit Puderzucker und 1 EL Wasser in einem kleinen Topf langsam schmelzen.
4. Den warmen Sirup zur Mandel-Mischung geben und alles zu einer festen Masse vermengen.
5. Eine runde Backform (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen und die Backoblate in die Mitte legen.
6. Masse darauf geben, mit der Rückseite eines Löffels gleichmässig verteilen und mit Puderzucker bestreuen.
7. Bei 180 °C ca. 30 Minuten backen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.
8. Nach dem Abkühlen erneut grosszügig mit Puderzucker bestreuen.

Empfohlene Produkte:



Adi Apicoltura - Bio
Orangenblütenhonig
Art. 000465



Carandini - Aceto Balsamico di Modena
IGP Art. 541013