

Amore per la tradizione.



FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN SCHWIERIGKEIT: EINFACH

geschälte Mandeln

Zutaten:

250 g

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 Backfortm (Ø 18 cm)

PANFORTE DI SIENA – VERFEINERT MIT ACETO BALSAMICO DI MODENA

Pantorte al Siena ist eine toskanische
Kostbarkeit, die seit Jahrhunderten auf
feinste Zutaten und handwerkliche
Sorgfalt setzt. In dieser Interpretation
erhält der Klassiker eine elegante
Veredelung: Ein Hauch edler Aceto
Balsamico di Modena balanciert die
süssen Noten von Honig, kandierten
Früchten und gerösteten Mandeln und
verleiht dem Gebäck eine
unverwechselbare Tiefe.

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, kandierten 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