



Ganz schön anstrengend! Andreas Caminada knetet Panforte. Power dank Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln.

07. Dezember 2017

Zutaten

400 g Feigen, geviertelt
200 g Walnüsse, ganz
400 g Mandeln, ganz
200 g Haselnüsse, ganz
80 g Kakaopulver
160 g Mehl
10 g Zimt
300 g Zucker
2 EL Wasser
200 g Honig

Zubereitung

- 1.** Die Feigen mit den Nüssen mischen. Kakaopulver, Mehl und Zimt dazugeben. In einer Küchenmaschine oder von Hand mischen.
- 2.** Zucker, Wasser und Honig in einem Pfännchen zusammen aufkochen, dazugeben und kurz kneten.
- 3.** Masse in eine passende Form drücken und bei 165 °C 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und kühl stellen.