



## ZUBEREITUNG

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Mandeln, Haselnüsse und Walnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne weitere Zugabe von Fett goldbraun anrösten. Danach abkühlen lassen und grob hacken. In einem Topf Honig und braunen Zucker auf kleiner Temperatur schmelzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die gerösteten Kerne, Orangeat, Zitronat sowie Gewürze und Mehl unterrühren. Die Nussmasse nun in die Springform füllen und das Panforte di Siena 30 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in Kuchenstücke oder Rauten schneiden.

## ZUTATEN

100 g blanchierte Mandeln, ganz  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g Haselnüsse, ohne Haut  
100 g Walnusskerne  
100 g Orangeat  
100 g Zitronat  
1 EL Zimt, gemahlen  
½ TL Piment, gemahlen  
¼ TL Nelke, gemahlen  
¼ TL Muskatnuss, gemahlen  
½ TL Ingwerpulver  
½ TL Koriandersaat, gemahlen  
150 ml dunkler Honig  
100 g brauner Zucker  
4 EL Mehl  
3 EL Puderzucker

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Pfanne, mittelgroßer Topf, Kochlöffel, Feinsieb