

Panforte de Siena

Du skal bruge:

200 g blandede nødder (mandler, hasselnødder, paranødder og valnødder)

100 g hakkede syltede appelsinskal

100 g hakket sukat

8-10 grofthakkede cocktailbær

50 g mel

½ tsk. støt kanel

¼ tsk. stødt allehånde

½ tsk. kardemomme

150 g honning

100 g sukker

Endvidere:

En flad form 22cm i diameter eller 20x20 cm. Bagepapir

Flormelis

Sådan gør du:

Bland de meget grofthakkede nødder, appelsin, sukat og cocktailbær i en skål.

Tilsæt mel, krydderier og rør sammen.

Bland sukker og honning i en gryde og lad det smelte sammen og lige netop komme i kog. Så hældes sukkerblandingen i nøddemassen og æltes sammen.

Beklæd formen med bagepapir og fordel den klistrede "dej" deri og glat med våde hænder.

Dejen må ikke være mere en 2 cm.

Sær formen i ovnen ved 150 grader og bag ca. 35 minutter. Afkøl og vend Panforten ud i flormelis. Kom det på begge sider.

Og så er der kun tilbage at guffe den i sig gerne sammen med gode venner.

Knus og god fornøjelse Jette

