



Panforte

(Ca. 20 pers.)
150 g hasselnødder
100 g mandler
75 g syltet appelsinskal
75 g dadler
75 g tørrede, usvovlede abrikoser
50 g mel
½ tsk. stødt kanel
¼ tsk. stødt allehånde
100 g flydende honning
100 g flormelis + ekstra til pynt

meget fint, gem evt. lidt hele mandler og nødder for at give lidt ekstra fyld. Bland nødder og frugter med mel, kanel, allehånde. Smelt honning og flormelis i en gryde, til det er lige ved at koge, og hæld det over nøddeblandingen. For en springform med bagepapir og kom dejen i. Glat dejen ud og bag ved 150° i 40 min. Lad den afkøle og drys med flormelis.

Hak nødder, mandler og frugter

Mutzen

(30 stk.)
250 g hvedemel
50 g sukker
1 tsk. bagepulver
Kornene af 1 vaniljestang
1 knivspids salt
3 æg
250 g skyr
1 usprøjtet appelsin
1 l neutral olie, f.eks.
palmin el. majsolie
100 g flormelis til pynt

Bland mel, sukker, bagepulver, vaniljekorn og salt i en skål. Pisk æg med skyr, fintrevet appelsinskal og -saft sammen og rør det i melblandingen. Varm olien op i en mellemstor gryde, hav et låg i nærheden, hvis olien skulle blive for varm og selv antænde. Form små skefulde og sænk dem i den 170° varme olie. Frituresteg 2-3 kager ad gangen. Læg dem på fedtsugende papir. Drys flormelis over og server dem med det samme.

