

Certosino und Panforte

Certosino (Lebkuchenspezialität aus Bologna)

Zutaten für eine kleine Backform von ca. 20 cm Durchmesser:

350 g Weißmehl
50 g Kakaopulver, ungesüßt
90 g Pinienkerne
350 g Honig
100 g Zucker
90 g Zartbitterschokolade
230 g geschälte Mandeln
100 g Zitronat
1 ½ Stangen Zimt
9 Nelken
5 Anissamen
6 g Hirschhornsalz
1 kleines Glas trockener Rotwein
Honig und kandierte Früchte nach Geschmack für die Dekoration

Zubereitung:

Am Abend vor der Vorbereitung des Kuchens alle Gewürze im Wein ziehen lassen. Am Tage danach Kakao, Zucker, Mehl, fein gehacktes Zitronat und gehackte Schokolade vermischen. Von den Mandeln ca. 15-20 Stück für die Deko beiseitestellen, die restlichen fein hacken und zur Mischung geben.

Honig in einem Topf bei kleiner Flamme im Wasserbad auflösen, dann ganz langsam in die Mischung gießen, dabei immer gut vermischen.

Wein durch ein Sieb geben, so dass die Gewürze im Sieb bleiben und zusammen mit dem Hirschhornsalz in den Teig geben und weiter vermischen, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Backform mit Butter einfetten, mit Mehl bestreuen und Teig darin verteilen. Mit einem Tuch decken und eine Nacht an einem trockenen Ort ruhen lassen.

Dann Oberfläche nach Geschmack mit Mandeln und kandierten Früchten dekorieren und im Ofen bei 180° ca. 50 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit warmem, flüssigem Honig bestreichen. Abkühlen und ein bis zwei Wochen zugedeckt ruhen lassen.

Panforte (Lebkuchenspezialität aus Siena)

Zutaten für eine kleine Backform von ca. 20 cm Durchmesser:

350 g ungeschälte Mandeln
150 g Weißmehl
150 g Orangeat, fein gehackt
150 g Zitronat, fein gehackt
150 g Puderzucker
150 g Akazienhonig
3 EL Wasser
3 g Macispulver (Muskatblüte)
5 g Korianderpulver
1 g Nelkenpulver
1 g Muskatpulver
Oblate oder Backpapier

Zubereitung:

Mandeln in einer Pfanne oder im Ofen rösten, dann leicht abkühlen lassen.

In einer Schüssel Mandeln, Mehl, Gewürze, Zitronat und Orangeat und die Gewürze vermischen.

In einem Topf Honig mit Puderzucker und Wasser verrühren und auf kleiner Flamme erwärmen. Die Mischung vom Herd nehmen, wenn sie eine goldene Farbe annimmt und zur Mehl-Mandel-Mischung geben.

Gut vermischen und in eine mit einer großen Oblate oder mit Backpapier ausgelegte Form geben und gleichmäßig verteilen. Oberfläche mit Puderzucker bestreuen und für ca. 25 Minuten bei 180° backen.

Aus der Form nehmen und abkühlen lassen, evtl. nochmals mit Puderzucker bestreuen.