

Italienischer Weihnachtskuchen – **Panforte natalizio**

Für eine Tortenform mit 20 cm Ø

- 140 g Haselnüsse
- 100 g Mandeln
- 70 g Dörrmarillen
- 60 g Feigen
- 30 g Aranzini
- 60 g Dörrzwetschken
- 30 g Zitronat

- 60 g Weizenmehl (griffig)
- 30 g Kakao
- 1 TL Zimt
- je 1 Prise Muskatnuss, Nelken gemahlen und Koriander (alternativ: 1 ½ TL Lebkuchengewürz)

- 130 g Zucker
- 170 g Honig

- Staubzucker zum Fertigstellen

1 Die Haselnüsse im Backrohr bei ca. 150° C rösten, bis sich die Schalen lösen. Durch Reiben zwischen den Händen geht das größtenteils recht einfach. Alle Trockenfrüchte würfelig schneiden, mit den Haselnüssen und Mandeln vermengen. Mehl und Kakao darübersieben, Gewürze dazugeben. Alles gut vermischen.

2 Den Boden einer Tortenform mit Backpapier auslegen, die Masse darauf verteilen. Honig mit Zucker vermischen und 5 Minuten kochen lassen, dabei ganz langsam umrühren, dann über die Masse verteilen. Im Backrohr bei 170° C ca. 40 Minuten backen.

3 Nach dem Backen den Weihnachtskuchen mit einem spitzen Messer aus der Form schneiden, vom Backpapier abziehen und mit Staubzucker bestreuen.



Brot und Spiele

Info



Der Beginn des Panforte war nicht unbedingt verheißungsvoll, darauf weist schon der Name hin. Das Brot, „pan“, geriet oft sauer, was „forte“ in einer Nebenbedeutung bezeichnet. Bekannt wurde der Panforte als Markenzeichen von Siena. 1205 gab es den ersten schriftlichen Hinweis darauf, dass die Spezialität traditionell in Siena zubereitet wurde. Die Geschichte besagt, dass ein junger Mann aus einer reichen sienesischen Familie seiner Verschwendungssucht abschwor und sein ganzes Vermögen verschenkte, darunter das Rezept für Panforte an Schwester Berta im Kloster Montecelso. Die fromme Frau aber kam zu dem Schluss, dass eine derartige Sinnesfreude für ein Kloster zu weltlich war. Sie gab das Rezept weiter

an die bischöfliche Kurie und so wurde es von Bischof zu Bischof gereicht, bis es bei Kardinal Ottaviano della Pila bzw. dessen Bruder landete. Der, ein exzellenter Koch, verfeinerte den Gewürzkuchen, indem er Mandeln, Haselnüsse, kandierte Früchte und nur die aromatischsten Gewürze dazugab. Bald wurde die Süßspeise für Siena zum Exportschlager, 1370 servierte man das gewürzte Brot auch in Venedig zu festlichen Anlässen – und der Boom hält bis heute an. Wegen des hohen Gewürzanteils sagt man der Süßspeise anregende Wirkung in puncto Liebessachen nach, sozusagen natürliches Doping ganz ohne Nebenwirkungen. Aber das wird wohl nicht der einzige Grund für den Erfolg sein.