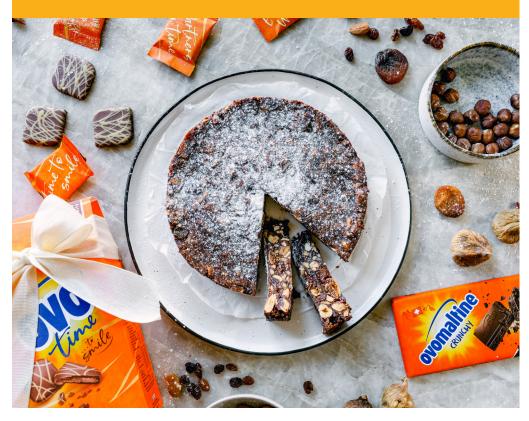


OVO PANFORTE



ZUBEREITUNG OVO PANFORTE

ZUTATEN

100 g Haselnüsse 100 g Mandeln 100 g getrocknete Feigen 75 g getrocknete Aprikosen 50 g Rosine

100 g Ovomaltine Schokolade, Noir

70 g	Dinkelmehl
20 g	Ovomaltine Pulver
1 TL	Lebkuchengewürz

50 g	Zucker
150 g	Honigke

ZUBEREITUNS

- Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Back papier auslegen, die Nüsse darauf verteilen und 10 Minuten rösten.
 Danach aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen.
- 2. Den Boden einer Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht einfetten. Die Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren.
- 3. Nüsse grob hacken. Trockenfrüchte und Schokolade ebenfalls hacken. Mehl mit Ovomaltine Pulver und Lebkuchengewürz vermischen.
- 4. Zucker und Honig in einem Topf aufkochen und 1–2 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Über die Nuss-Mehl-Mischung giessen und alles gut verrühren.
- 5. Die Masse in die vorbereitete Form geben und leicht andrücken.
- 6. Im heissen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 7. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.
- 8. In Aluminiumfolie gewickelt und kühl gelagert hält sich das Ovo Pan forte bis zu 4 Wochen.