



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	Honigker

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier 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 Panforte bis zu 4 Wochen.