



Pandolce – Ligurischer Weihnachtskuchen

Zutaten

200 g Mehl Typ 00
150 g Puderzucker
65 g weiche Butter
1 Ei

150 g Rosinen (zuvor in 100 ml Orangensaft ca. 1 Stunde einweichen)
50 kandierte Orangen in Streifen schneiden
3 g Fenchelsamen
3 g Trockenhefe oder Backhefe
25 g geröstete Pinienkerne
80 g geschälte Mandeln
15 g Milch
15 g Orangensaft

20 g geschälte Mandeln (für die Oberfläche)
1 Eigelb zum Bepinseln der Oberfläche

Zubereitung

Mehl, Puderzucker, weiche Butter und Ei in einer großen Schüssel vermengen. Nacheinander ausgedrückte Rosinen, kandierte Orangen, Fenchelsamen, Trockenhefe, Pinienkerne, Mandeln, Milch und Orangensaft unterheben und vorsichtig vermengen. Der Teig bleibt relativ weich. Auf Backpapier einen runden, flachen Kuchen formen. Mit den restlichen Mandeln belegen. Dann mit dem Eigelb leicht bepinseln.

Den Teig bei 170 Grad Celsius Umluft etwa 20 Minuten backen. Der Teig darf nicht komplett trocken sein, da sonst der saftige Effekt verloren geht.

Extra-Tipp: Wer keine kandierten Früchte mag, kann die gleiche Menge mit Schokoladentropfen oder Pistazien ersetzen.