

Pampepato

Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Mandeln, 100 g Zucker oder besser Honig, 100 g Kakaopuder, 100 g kondierte Fruente kleingeschnitten, 2 g Zimt, 2 g gemahlene Nelken, 80 g Schmelzschokolade für die Glasur.

Die angegebenen Zutaten mit etwas lauwarmem Wasser oder Milch mischen und so lange bearbeiten bis man einen festen Teig erhält. Dem Pfefferkuchen die charakteristische Form einer flachen Kuppel geben. Ausserst vorsichtig im Ofen backen, denn wenn der Kuchen anbrennt, schmeckt er bitter.

10 Tage an einem kühlen, feuchten Ort ruhen lassen. Danach mit geschmolzener Schokolade bestreichen.



www.ferrara.info.com

Ferrara
terra e acqua