Rezept

Florentiner

Ein Rezept von Florentiner, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	kandierte Früchte (z. B. Aprikosen, Feigen, Pfirsiche, Kirschen, Birnen, Quitten)
100 g	Zucker
1 Msp.	Zimtpulver
2 EL	Honig
2 EL	Mehl
150 g	Sahne
50 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
3 Tropfen	Bittermandelöl
200 g	Mandelblättchen
100 g	Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die kandierten Früchte klein würfeln.

2. Sahne mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimtpulver, Bittermandelöl und Honig in einem weiten Topf (antihaftbeschichtet) aufkochen und unter Rühren bei starker Hitze 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Masse goldbraun ist. Früchte und Mandelblättchen unterrühren. Das Mehl darübersieben und gut unterrühren. Den Topf vom Herd ziehen.

3. Nach und nach mit einem Esslöffel die Masse in Häufchen mit etwas Abstand aufs Blech setzen, dabei etwas flach drücken (ca. 6 cm Ø). Im Ofen (Mitte) in 7-8 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und sofort mit zwei Esslöffeln die Ränder der Florentiner leicht zusammenschieben und rund formen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

4. Die Schokolade fein hacken, in eine kleine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Unterseiten der Florentiner dünn damit einpinseln und trocknen lassen.