Rezept

Florentiner mit kandierten Früchten

Ein Rezept von Florentiner mit kandierten Früchten, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** kandierte Früchte (z. B. Kirschen, Orangen, Limonen)
- **100 g** Rohrzucker
- **50 g** Honig
- **100 g** gehackte Mandeln
- **50 g** Zartbitterkuvertüre
- **2 TL** Öl
- **150 g** Sahne
- **100 g** Butter
- **1 EL** Vanillezucker
- **2 EL** Mehl
- **200 g** Mandelblättchen
- **50 g** Vollmilchkuvertüre
- Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die kandierten Früchte klein hacken. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Die Sahne mit Butter, Zucker, Vanillezucker und Honig unter Rühren kurz aufkochen. Mehl, gehackte Mandeln und Mandelblättchen mischen und unter die Honigsahne rühren. Die kandierten Früchte unterheben und nochmals kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.

3. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen im Abstand von ca. 5 cm aufs Blech setzen. Im Ofen bei 175° (oben, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen, bis die Florentiner fest und goldgelb sind. Mit einer Palette vorsichtig vom Papier lösen und umgedreht auf ein Kuchengitter legen.

4. Für die Verzierung die Kuvertüren getrennt mit je 1 TL Öl im Wasserbad schmelzen lassen. Die Hälfte der Florentiner mit dunkler Kuvertüre, die andere Hälfte mit Vollmilchkuvertüre überziehen. Mit einer Gabel Wellenlinien in die Glasur ziehen und trocknen lassen.