Rezept

Aprikosen-Vanille-Florentiner

Ein Rezept von Aprikosen-Vanille-Florentiner, am 06.07.2025

Zutaten

100 g	getrocknete Aprikosen
50 g	Butter
1 EL	Honig
50 g	gehackte, gehäutete Mandeln
1 gehäufter EL	Mehl
80 g	Sahne
50 g	Zucker
	Mark von 1 Vanilleschote
100 g	Mandelblättchen
80 g	weiße Kuvertüre oder Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 24 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Aprikosen in Würfelchen schneiden. Sahne, Butter, Zucker, Honig und Vanillemark in einem Topf unter Rühren aufkochen. Aprikosen, Mandeln und Mehl unterrühren, alles 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen, dann 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nach und nach je 1 knappen TL Mandelmasse mit der Hilfe eines zweiten Löffels als Häufchen aufs Blech setzen und leicht platt drücken, dabei mindestens 4-5 cm Abstand zum nächsten Häufchen lassen. Im Ofen (oben) in 10-12 Min. goldbraun backen.

3. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Dann auf jedes warme Plätzchen den flachen Boden eines Glases drücken und auf diese Weise schöne runde Florentiner formen. Vom Blech nehmen und umgedreht auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuvertüre fein hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Böden der Florentiner dünn mit der Kuvertüre einpinseln, trocknen lassen.