

Rezept

# Florentiner Schnitten

Ein Rezept von Florentiner Schnitten, am 19.04.2024

## Zutaten

3	Eiweiße	160 g	Zucker
120 g	geschälte gemahlene Mandeln	150 g	gemischte kandierte Südfrüchte (Ananas, Orangeat, Mango)
30 g	kandierte Kirschen	60 g	Sahne
20 g	kalte Butter	80 g	Honig
100 g	Mandelblättchen	100 g	Pinienkerne
100 g	Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiße mit 60 g Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Mandeln vorsichtig unterheben. Den Mandelschnee aufs Blech streichen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen.
2. Die kandierte Früchte fein hacken. Sahne mit 100 g Zucker, Butter und Honig unter Rühren aufkochen und in ca. 5 Min. dickflüssig einkochen lassen. Vom Herd nehmen. Mandelblättchen, Pinienkerne und die Fruchtwürfelchen unterrühren. Die Masse auf den Boden streichen.
3. Die Backofentemperatur auf 200° erhöhen und den Kuchen (Mitte, Umluft 180°) 10-12 Min. backen. Etwas abkühlen lassen und in Quadrate (ca. 4 × 4 cm) schneiden. Auf ein Kuchengitter setzen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und die Unterseite der Schnitten damit bestreichen. Umgedreht trocknen lassen.