

Rezept

Florentiner mit Karamellgeschmack

Ein Rezept von Florentiner mit Karamellgeschmack, am 25.03.2023

Zutaten

50 g kandierte Früchte (z. B. Kirschen, Orangen oder Limetten)	50 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker	75 g Zucker
50 g Honig	150 g Sahne
50 g gehackte Mandeln	1 EL Mehl
100 g Zartbitterkuvertüre	100 g Mandelblättchen
runde Ausstechform (ca. 5 cm Ø)	1 TL neutrales Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die kandierten Früchte sehr fein hacken. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Sahne und Honig in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die kandierten Früchte und das Mehliterrühren und ca. 2 Min. köcheln lassen. Die gehackten Mandeln und Mandelblättcheniterrühren und bei abgeschalteter Herdplatte kurz ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Mandelmasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen im Abstand von ca. 4 cm auf das Blech setzen. Im Backofen (Mitte) in 10-12 Min. goldbraun backen, dann herausnehmen.
3. Die Ausstechform um die heißen Florentiner setzen und durch Ruckeln in eine runde Form bringen, dann abkühlen lassen. Die Florentiner mit einer Palette vorsichtig vom Backpapier lösen und umgedreht auf ein Kuchengitter legen.
4. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel mit dem Öl über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die flache Unterseite der Florentiner mit Kuvertüre überziehen. Mit einer Gabel Wellenlinien in die Kuvertüre ziehen.