

## Rezept

# Florentiner mit Rum

Ein Rezept von Florentiner mit Rum, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Orangeat	<b>50 g</b> Zitronat
<b>150 g</b> Sahne	<b>40 g</b> Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>25 g</b> milder Honig (z. B. Blütenhonig)
<b>200 g</b> Mandelblättchen	<b>25 g</b> Mehl
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>1 EL</b> Rum (nach Belieben)
Backpapier für die Bleche	<b>ca. 100 g</b> Zartbitterkuvertüre (mind. 45 % Kakaoanteil)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 134 kcal

## Zubereitung

1. Orangeat und Zitronat mit einem großen Messer etwas kleiner hacken. Sahne, Butter, Zucker und Honig in einem Topf aufkochen. Alles unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Min. kochen lassen, bis die Masse eine goldbraune Farbe angenommen hat. Jetzt Orangeat, Zitronat, Mandelblättchen, Mehl, Zimt und (falls verwendet) Rum unterrühren.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Mit zwei Esslöffeln kleine Häufchen mit großem Abstand auf die Bleche setzen.
3. Die Florentiner im Ofen (Mitte) in ca. 8 Min. goldbraun backen. Die Bleche herausnehmen und die Plätzchen sofort mithilfe eines in Wasser getauchten Glases wieder rund in Form schieben. Auf dem Blech abkühlen lassen.
4. Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Florentiner mit der Unterseite 2-3 mm weit in die Kuvertüre hineintauchen, etwas abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.