

Rezept

Glutenfreie Florentiner

Ein Rezept von Glutenfreie Florentiner, am 26.02.2024

Zutaten

240 g Zucker	100 g Marzipanrohmasse
100 g fein gehacktes Zitronat	100 g weiche Butter
50 g Speisestärke	200 ml Sahne
200 g Mandelblättchen	200 g Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Zucker, Marzipan, Zitronat, Butter, Speisestärke und Sahne in einen Topf geben, gründlich verrühren und aufkochen. Die Mandelblättchen vorsichtig unterheben und die Masse vollständig auskühlen lassen.
2. Mit nassen Händen aus der kalten Masse ca. 40 Kugeln von ca. 3 cm Ø formen, auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche geben und flach drücken. Die Kugeln über Nacht stehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen und die Florentiner darin nacheinander jeweils 10-15 Min. backen.
4. Die Kuvertüre nach Packungsangabe schmelzen. Florentiner jeweils auf der Unterseite damit bestreichen, auf einem Kuchengitter trocknen lassen.