

Rezept

## Mini-Florentiner

Ein Rezept von Mini-Florentiner, am 02.06.2023

### Zutaten

<b>150 g</b> Zucker	<b>50 g</b> Honig
<b>50 g</b> Glukosesirup (Reformhaus oder Konditor)	<b>50 g</b> Butter
<b>80 g</b> Sahne	<b>25 g</b> Belegkirschen
<b>100 g</b> Mandelstifte	<b>100 g</b> Mandelblättchen
ca. 300 g temperierte dunkle Kuvertüre	Silpatmatte (ersatzweise Backpapier)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft 150°) vorheizen. Die Silpatmatte auf ein Backblech legen. Den Zucker mit Honig, Glukosesirup, Butter und Sahne zum schwachen Flug kochen.
2. Belegkirschen, Mandelstifte und -blättchen zugeben und die Florentinermasse auf dem Backblech verstreichen. Im Backofen (Mitte) in etwa 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, in etwa 2 x 2 cm große Quadrate schneiden. Die Florentiner auf dem Blech abkühlen lassen.
3. Die Mini-Florentiner mit Kuvertüre bestreichen, trocknen lassen, auseinander brechen und lagenweise mit Pergamentpapier in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren. Sie halten sich etwa 2 Wochen.