

Rezept

Pinienkernkekse alla fiorentina

Ein Rezept von Pinienkernkekse alla fiorentina, am 19.12.2025

Zutaten

FÜR DIE FLORENTINER:

2	unbehandelte Orangen	40 g	Mehl
100 g	Pinienkerne	100 g	Pistazienkerne
80 g	Butter	200 g	Zucker
	Salz		

FÜR DIE FÜLLUNG:

15 g	Puderzucker	60 g	Pistazienkerne
100 g	Marzipanrohmasse	2 cl	Kirschwasser
50 g	Johannisbeerkonfitüre	20 ml	Zitronensaft

AUßERDEM:

1/2	Rezept Mürbeteig von den Gewürzkarten (siehe Rezept-Tipp)	Mehl für die Arbeitsfläche
		runder Ausstecher (ca. 4 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30-40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für die Florentiner die Orangen heiß waschen, abtrocknen und dünn (ohne das Weiße!) schälen. Die Schale in feine Streifen schneiden, die Orangen halbieren und auspressen, 50 ml Saft abmessen. Das Mehl sieben, Pinienkerne und Pistazien fein hacken.
2. Die Butter zerlassen, vom Herd nehmen und mit Orangensaft und -schale, Kernen, Zucker, 1 Prise Salz und Mehl verrühren. Nebeneinander mit Teelöffeln etwa teelöffelgroße Häufchen (1-2 cm Ø) auf die Bleche setzen, dabei zwischen den Häufchen jeweils einen Abstand von 4-5 cm lassen. Die Florentiner im Ofen auf Sicht 6-7 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen.
3. Inzwischen den Mürbeteig wie auf Seite 20 beschrieben herstellen. Die Ofentemperatur auf 165° (Umluft) senken. Backpapier oder Silikonbackmatten für mehrere Bleche bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Kreise in der Größe der Florentiner ausstechen. Die Kekse auf die Bleche setzen und im Ofen auf Sicht in 6-8 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit Backpapier oder -matte vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Für die Füllung alle Zutaten im Küchenmixer auf höchster Stufe fein mixen, bis die Masse so weich wie Marzipan ist. Mit einem Messer jeweils etwas Füllung auf die Kekse streichen und je 1 Florentiner daraufsetzen. Die Kekse sind max. 1 Woche haltbar.