

## Rezept

# Pistazien-Florentiner

Ein Rezept von Pistazien-Florentiner, am 17.04.2024

## Zutaten

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>100 g</b> Rohrohrzucker           | <b>90 g</b> aufschlagbare Sojacreme               |
| <b>70 g</b> vegane Pflanzenmargarine | <b>50 g</b> Agavendicksaft                        |
| <b>120 g</b> Pistazienkerne          | <b>30 g</b> getrocknete Cranberries (ungezuckert) |
| <b>150 g</b> Mandelblättchen         | <b>100 g</b> vegane weiße Schokolade              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 5 g F, 1 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Zucker, Sojacreme, Margarine und Agavendicksaft in einem kleinen Topf aufkochen und köcheln lassen, bis die Masse leicht andickt. Die Pistazien grob hacken. Pistazien, Cranberries und Mandelblättchen unter die Zuckermasse rühren.
2. Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen, dabei darf stellenweise das Backpapier durchscheinen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis die Florentinermasse leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer in Quadrate (3 × 3 cm) schneiden.
3. Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Florentiner jeweils zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier trocknen lassen. In einer Blechdose kühl aufbewahren.