

Rezept

Schnelle Florentiner

Ein Rezept von Schnelle Florentiner, am 29.05.2023

Zutaten

40 g Honig (z.B. Akazienhonig)	35 g weiche Butter
75 g Zucker	60 g Sahne
20 g Orangeat	200 g Mandelblättchen
100 g Zartbitter-Kuvertüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 6 g F, 2 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Honig, Butter und Zucker direkt in einen kleinen Topf abwiegen und bei starker Hitze aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Mischung ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen.
2. Inzwischen das Orangeat mit einem großen Messer sehr fein hacken und mit den Mandelblättchen in einer Schüssel mischen. Die Sahne-Honig-Mischung dazugeben und alles mit einem Kochlöffel gut vermengen.
3. Auf das Backpapier gießen und mit einer Palette oder einem Löffel zu einem flachen Quadrat von ca. 25 × 25 cm verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf dem Blech ca. 5 Min. abkühlen lassen. Inzwischen die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen.
4. Die Florentinermasse mit einem zweiten Backpapier belegen und auf ein Schneidebrett stürzen. Die Unterseite mit der Kuvertüre bestreichen. Die Florentiner mit einem Messer in ca. 5 × 5 cm große Quadrate schneiden und auskühlen lassen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.