

Rezept

# Schneller Florentinerkuchen

Ein Rezept von Schneller Florentinerkuchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>3</b> Eier (M)
<b>150 g</b> Rohrzucker	<b>150 g</b> Mehl
<b>60 g</b> flüssiger Honig	<b>100 g</b> Sahne
<b>100 g</b> Mandelblättchen	

### Ausserdem

- 1 Springform oder Tarteform (ca. 26 cm Ø) Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 20 g F, 5 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form gut fetten. 100 g Butter in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze zerlassen.
2. Die Eier mit 130 g Rohrzucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Das Mehl unterrühren, die zerlassene Butter mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.
3. Restliche Butter (50 g) mit übrigem Rohrzucker (20 g), Honig und Sahne in einem Topf erhitzen. Mandelblättchen zugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen.
4. Nach 20 Min. Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen, den Kuchen wieder in den Ofen schieben und in ca. 15 Min. goldbraun fertig backen.