

Florentiner Kekse (Aus Honigteig)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE FLORENTINER-MASSE

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
70	ml	Schlagsahne ca.
40	Gramm	Honig
18	Gramm	Sehr fein geschnittenes Zitronat -
18	Gramm	Sehr fein geschnittenes Orangeat -
		Feinbackwaren Torten Kuchen
75	Gramm	Mandelstifte
75	Gramm	Mandelblätter

FÜR DEN HONIGKUCHEN-TEIG

250	Gramm	Honig
80	Gramm	Zucker
75	ml	Wasser, Wasser und Mineralwasser
450	Gramm	Mehl Mehrkornflocken
7	Gramm	Pfefferkuchengewürz
8	Gramm	Hirschhornsalz
8	Gramm	Pottasche
150	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Florentiner-Masse: Mit Ausnahme der Mandeln alle Zutaten aufkochen bis sich die Masse vom Topfrand löst. Die Mandelstifte und blaettchen unterheben. Diese Masse auf etwa zwei Drittel eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 10 Minuten backen. Dann herausnehmen und runde, etwa 2 bis 3 cm Durchmesser grosse Plaetzchen ausstechen (die Teigreste koennen Sie separat verwenden). Honigteig: Honig, Zucker und Wasser aufkochen und abkuehlen lassen. Mehl und Pfefferkuchengewuerz unterkneten. Hirschhornsalz und Pottasche getrennt in Wasser auflösen und nacheinander unter den Teig kneten. Den Teig 4 mm dick ausrollen und runde Plaetzchen (5 cm Durchmesser) ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 8 Minuten backen. Herausnehmen. Die kleinen Florentiner auf die Honigkuchen setzen. Im Backofen weitere 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkuehlen lassen. Die Kuvertuere im Wasserbad schmelzen. Die Plaetzchen mit der Unterseite und dem Rand in die aufgeloeste Kuvertuere tauchen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 15 Minuten - Feinbackwaren