

Florentiner - Schnitten

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mandel(n), gerieben
80	Gramm	Früchte, gehackte, getrocknete, gemischt
150	Gramm	Mehl
2		Ei(er)
1	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Rum
		Zitrone(n) - Schale
	Etwas	Salz

FÜR DIE GLASUR

200	Gramm	Schokolade
100	Gramm	Kokosfett

Anleitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, dann Eier, Mandeln, Früchte, Zitronenschale, Salz, Mehl und Rum beimengen. In mit Backpapier ausgelegter Form, 30x40, bei 170 Grad ca.15-20 Minuten backen (vorgeheizt). Erkalten in kleine Schnitten schneiden und zur Hälfte in Schokoglasur tauchen. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten