

Florentiere - Macadamia Taler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Macadamian - Nüsse
50	Gramm	Getrocknete Cranberries
50	Gramm	Ahornsirup
1		Esl. Butter
120	Gramm	Schlagsahne
3		Essl. Mehl

ZUM GARNIEREN

200	Gramm	Zartbitter - Kuvertüre
-----	-------	------------------------

Anleitung:

Zubereitungszeit 45 Minuten

Nüsse eventuell mit Wasser abbrausen, trockentupfen, hacken. Beeren fein würfeln Nüsse, Beeren, Mandeln, Zucker, Sirup, Butter und Sahne in einem Topf bei kleiner Hitze 3-5 Minuten köcheln lassen und dann Mehl unterrühren.

Backofen auf 225°C aufheizen.

Von der Nussmasse mit Hilfe von 2 Teelöffel Häufchen mit großem Abstand auf ein mit Backpapier setzen, etwas flach drücken und 5 Minuten drücken. Nach dem Backen sofort mit einem Löffel die gebackenen Plätzchen etwas zusammen schieben und auskühlen lassen.

Backen Sie die Bleche nacheinander, dann können Sie die Plätzchen nach dem Backen besser zusammenschieben.

Tip. Backen Sie die Masse für die Plätzchen in Pralienengebäckkapseln und Garnieren Sie das Konfekt nach dem Auskühlen mit flüssiger weißer Schokolade.