

# Florentiner 1

Kategorien: Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Mandelblättchen
100	Gramm	Zucker
200	ml	(1 Becher)Sahne
2	groß.	EsslöffelMehl oder glutenfreies Mehl
1	geh. EL	Butter
		Je 50 Gramm Zitronat + Orangeat
1	Tafel	(100 Gramm)Schokolade zartbitter

## Anleitung:

Backofen Ober-Unterhitze auf 150°C vorheizen. 50 Gramm Orangeat und 50 Gramm Zitronat möglichst klein hacken. 1 gehäufte Esstasse Butter in einem Topf, der so groß ist, dass die ganze Florentinermasse hineinpasst, schmelzen. Zitronat, Orangeat, 100 Gramm Zucker, 200 Gramm Mandelblättchen und 200 ml Sahne hinzugeben. Alles vorsichtig untereinander heben, die Mandelblättchen brechen so schnell, da müsst ihr zart rühren. Es klappt am Besten mit einem Holzlöffel oder einem Teigschaber. Mit den 2 Esstassen Mehl abpudern und die Masse ca. 3-5 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Immer vorsichtig rühren. Nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit Teelöffeln kleine Häufchen setzen, diese etwas platt drücken und 12-15 Minuten in der Ofenmitte backen. Habt ihr eine Silikonform (s.Foto) brauchen die Florentiner ca. 20 Minuten Backzeit. Die Florentiner ganz abkühlen lassen. Die 100 Gramm Schokolade im Wasserbad schmelzen. D.h. in einem Topf Wasser erhitzen und in diesen die Schüssel mit der Schokolade stellen. Dadurch kann die Schokolade nicht anbrennen sondern schmilzt langsam. Alle Florentiner von unten mit Schokolade bestreichen. Das geht besonders gut mit der Rückseite eines Löffels. Die Masse ergibt bei mir ca. 55 Florentiner und die schmecken total lecker. Tipps & Variationen Orangeat ist kandierter Bitterorangenschale und Zitronat aus kandierter Zitronatzitronenschale. Die Zitronatzitrone gehört in die Familie der Zitruspflanzen, wie die Bitterorange auch, kann aber bis zu 4 kg schwer werden.

Zubereitungszeiten : ca.20 Minutenhacken und rühren 15 Minutenbacken

## Quelle:

Erfasst \*RK\* 23.12.2020 von  
Konrad Heizmann