

Florentiner 2

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 25 Stück

DIE SOLLEN DIE BESTEN SEIN ?

100	ml	Schlagobers
100	Gramm	Staubzucker
10	Gramm	Butter
10	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandelplättchen
100	Gramm	Kandierte Früchte, gemischt

Anleitung:

Schlagobers, Staubzucker und Butter in einem schweren Topf auf den Herd stellen und bei niedriger Temperatur erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei immer wieder umrühren. Nun das Mehl mit dem Schneebesen einrühren (es sollen sich keine Klümpchen bilden!). Danach vorsichtig die kandierte Früchte und die Mandelplättchen unterheben. Damit die Florentiner schön gleichmäßig rund werden, fülle ich je einen Esslöffel der Masse in eine Muffinform aus Papier. Bei 180 Grad backen, bis die Masse goldbraun karamelisiert ist. Die Förmchen nun schnell ins kalte Wasser setzten, sie schwimmen wie kleine Schiffchen und lassen sich nun leicht aus der Form lösen. Auf einem Teller kurz trocknen lassen. In einer Keksdose halten sie gut 2 Wochen, wobei sie frisch am besten schmecken. Und für einen gelungenen Adventnachmittag gibt es auch noch das bewährte Rezept für unseren Orangenpunsch.

Quelle:

Erfasst *RK* 23.12.2020 von
Konrad Heizmann