

## Florentiner 3

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
30	Gramm	Honig
100	Gramm	Sahne
200	Gramm	Mandelblättchen
100	Gramm	Vollmilchkuvertüre

### Anleitung:

#### Schritt 1

Zuerst geben wir die Butter in einen Topf und lassen sie langsam schmelzen. Währenddessen fügen wir Zucker, Vanillezucker und Honig hinzu, verrühren alles und lassen die Mischung anbräunen. Das machen wir so lange, bis sich der Zucker gelöst hat.

#### Schritt 2

Wir heizen den Ofen auf 180 Grad vor. Nun gießen wir die Sahne in den Topf, rühren sie unter und erhitzen die Masse. Währenddessen geben wir die Mandelblättchen hinzu, rühren sie ein und lassen alles solange köcheln, bis es eindickt und gut gebunden ist.

#### Schritt 3

Jetzt heißt es: Formen! Dazu nehmen wir einen Teelöffel zur Hand und geben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech einzelne Kleckse der Masse. Wer lieber einen "Bruchstück"-Look haben möchte, kann auch die ganze Mandelmasse auf das Blech streichen und sie nach dem Backen einfach auseinanderbrechen. Egal wie man sie lieber mag, wir schieben sie nach dem Verteilen für 15 Minuten in den Ofen. Die Oberfläche sollte am Ende leicht gebräunt sein.

#### Schritt 4

Sobald die Florentiner fertig gebacken und wunderbar duften, holen wir sie aus dem Ofen und lassen sie abkühlen. Währenddessen bereiten wir die Kuvertüre vor. Dazu können wir sie entweder klassisch im Wasserbad schmelzen, oder wir brechen sie in Stücke, geben sie in eine Schüssel und stellen diese dann in die Mikrowelle. Anschließend erhitzen wir sie bei 600 Watt für 1-2 Minuten. Dabei sollten wir bei der Hälfte der Zeit einmal umrühren, damit alles gleichmäßig schmilzt.

#### Schritt 5

Wenn die Florentiner hart geworden sind, müssen wir sie nur noch glasieren. Dazu nehmen wir sie mit einer Zange oder einer Gabel vorsichtig auf, tauchen sie in die Kuvertüre und setzen sie anschließend zurück auf das Backpapier. Dort dürfen sie nun komplett fest werden und anschließend können wir sie direkt genießen.

### Quelle:

Erfasst \*RK\* 23.12.2020 von  
Konrad Heizmann

## **Florentiner 3**

(Fortsetzung)