

Florentiner - Bunte

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

60	Gramm	Butter
60	Gramm	Honig
120	Gramm	Brauner Zucker
1		Vanillezucker
100	Gramm	Sahne
50	Gramm	Belegkirschen
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
250	Gramm	Haselnüsse
120	Gramm	Grob gemahlene Mandeln Abgeriebene Schale von halbe Zitrone
100	Gramm	Halbbitter- Kuvertüre Die sind ja Spitze !

Anleitung:

1. Butter, Honig, Zucker, Vanillezucker und Sahne einmal aufkochen. Kandierte Früchte und Haselnüssen grob hacken. Mit Mandeln und Zitronenschale in die Butter-Masse rühren.
2. Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf walnußgroße Teighäufchen setzen. Die Florentiner im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca 15 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Florentiner von untere Seite mit Kuvertüre beschreiben.