

# Florentiner - Studenten

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

## FÜR DEN TEIG

---

220	Gramm	Mehl
1	Teel.	Gestr. Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
3	Essl.	Milch
100	Gramm	Margarine oder Butter

## FÜR DEN BELAG

---

40	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
1 1/2	Essl.	Honig
4	Essl.	Sahne
300	Gramm	Nüsse, gemischt (Studentenfutter)

### Anleitung:

Die ultimativen Weihnachtsplätzchen.

Das Besondere an den Plätzchen ist das Studentenfutter, bitte nicht das Billige nehmen, das fast nur aus Erdnüssen und Korinthen besteht, sondern eine gute Nussmischung mit Mandeln, Hasel-, Wal- (evtl. noch mal durchbrechen) und vielen Cashew-Nüssen. Ich nehme 1 Btl. á 200 g Nussmischung, füge noch einige Cashews, geviertelte Walnüsse und handverlesene Sultaninen dazu, bis ich auf ca. 300 g komme. Die Plätzchen-Unterlage wird wirklich ohne Zucker gebacken, die Plätzchen schmecken durch den Karamellbelag süß genug. Zubereitung: Geschmeidigen Knetteig zubereiten, evtl. noch mal kaltstellen, dünn auswellen und runde Plätzchen ausstechen (ca. 4-5cm Durchmesser). Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Ofen vorheizen auf 175°C (währenddessen die Zutaten für die Karamellmasse abwiegen), Plätzchen ca. 7 Min. hellgelb vorbacken und auf dem Blech liegen lassen.

Während dem Vorbacken die Karamellmasse zubereiten. Butter, Zucker, Vanillezucker und Honig in einer Pfanne bei großer Hitze hellbraun karamellisieren, mit einem Kochlöffel oft umrühren. Vom Feuer ziehen, 3 EL Sahne einrühren, bis der Zucker gelöst ist, dann das Studentenfutter zufügen. Zurück aufs Feuer und das Studentenfutter untermischen, bis alles erhitzt und mit dem flüssigen Karamell überzogen ist. Die Nussmasse mit 2 Teelöffeln auf die Plätzchen verteilen, wenn sie zu zäh wird, wieder aufwärmen.

Die belegten Plätzchen noch mal 7 Min. bei 175° C backen. Nach dem vollständigen Abkühlen in einer dicht schließenden Dose aufbewahren. Karamell würde an der Luft Feuchtigkeit ziehen und weich werden. Ich mache auch immer ein halbes Blech Studiflos ohne Rosinen, weil manche Leute die einfach nicht mögen, und packe sie zum Aufbewahren in eine Extra-Dose.