

Florentiner Taler

Kategorien: Plätzchen, Florentiner

Zutaten für: 1 Rezept

Florentiner stammen - auch wenn es der Name Vermuten lässt - nicht aus Florenz. In Italien kennt man die Leckereien nicht einmal, Anders allerdings hier im Frankenland.

FÜR DIE TALER

100	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
70	Gramm	Honig
125	ml	Sahne
1/2		Zitrone; die abgeriebene Schale
1	Messersp.	Salz
300	Gramm	Mandelblättchen
30	Gramm	Feingehacktes Orangeat

ZUM GLASIEREN

100	Gramm	Schokoladenfettglasur
-----	-------	-----------------------

FÜR DAS BLECH

Butter und Mehl

Anleitung:

1 Butter, Zucker, Honig, Sahne, Zitronenschale und Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Masse dann noch 4-5 Minuten leicht köcheln. Mandelblättchen und Orangeat dazugeben und den Topf vom Herd nehmen.

2 Florentinerteig esslöffelweise mit großen Abständen auf das gefettete und mit Mehl bestäubte Backblech geben. Anschließend den Löffel anfeuchten und die Mandelhäufchen glatt- und rundstreichen.

3 Backofen auf 190 Grad vorheizen und die Florentiner auf der mittleren Einschubhöhe 10-15 Minuten knusprig backen. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

4 Tipp: Wenn die Florentiner zu sehr auseinander gelaufen sind, kann man sie mit einer kleinen runden Form noch heiß "zusammen schieben" und dann abkühlen lassen.

5 Die Schokoladenfettglasur verflüssigen. Die Unterseite der Florentiner dick damit bestreichen und fest werden lassen.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 23.12.2020 von
Konrad Heizmann