

Florentiner (Variante Ohne Mehl und mit Honig)

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
125	Gramm	Sahne
5	Essl.	Flüssiger Honig
200	Gramm	Mandelblättchen
100	Gramm	Zartbitterkuvertüre
50	Gramm	Orangeat, fein gehackt
40		Papierbackförmchen (6 cm)

Anleitung:

Den Backofen auf 200 GradC vorheizen. Butter, Zucker und Honig in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Die Sahne dazugiessen, kurz aufkochen lassen, Mandelblättchen und Orangeat hinzufügen und alle etwa 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Je einen gehäuften Teelöffel der Masse in die Papierbackförmchen geben, auf ein Backblech stellen und 10 bis 15 Minuten backen. Die Plätzchen in den Förmchen abkühlen lassen, dann herauslösen und mit der Unterseite nach oben auf ein Kuchengitter legen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Unterseite der Florentiner mit einem Backpinsel dick mit Kuvertüre bestreichen. Auf dem Gitter trocknen lassen. Nach Wunsch können Sie in die weiche Kuvertüre ein Wellenmuster ziehen.