

Florentiner mit Haferflocken

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

75	Gramm	Haferflocken
75	Gramm	Butter oder Margarine
75	Gramm	Farinzucker
100	Gramm	Feinblättrige Mandeln
1/8	Ltr.	Sahne
50	Gramm	Feingehacktes Orangeat
50	Gramm	Kandierte rote Kirschen
100	Gramm	Dunkle Kuvertüre zum Bepinseln
		Kandierte rote Kirschen zum Garnieren

Anleitung:

Die Haferflocken unter stetigem Rühren in einer Pfanne leicht anrösten, aber keinesfalls anbrennen lassen. Sogleich in einen kalten Stieltopf geben. Mit Fett, Zucker, Mandeln und Sahne aufkochen. Leise 5 Minuten köcheln lassen. Kühl stellen. Orangeat und die kleingeschnittenen Kirschen unter die abgekühlte Masse rühren. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche etwa 4 cm große Plätzchen streifen - nicht zu dicht, sie laufen noch etwas auseinander! Etwas andrücken. Bei 200 °C in etwa 12-15 Minuten nicht zu dunkel backen. Nach dem Abkühlen die Unterseite mit auf dem Wasserbad zerlassener Kuvertüre bepinseln. Mit einem gezahnten Spachtel ein wellenförmiges Muster einritzen. Je eine halbe Kirsche mit Kuvertüre auf die Oberseite der Florentiner kleben.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: 12-15 Minuten