

Florentiner mit Mandeln

Kategorien: Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 40 Stück

750	Gramm	Butter oder Margarine
75	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
3		Eiweiß
150	Gramm	Mehl
60	Gramm	Speisestärke
80	Gramm	Zucker
25	Gramm	Honig
4	Essl.	Schlagsahne
80	Gramm	Mandelblättchen
50	Gramm	Halbbitterkuvertüre

Anleitung:

110 g weiches Fett, Puderzucker und Salz mit dem Handrührgeraet cremig aufschlagen. Nach und nach das Eiweiss unterruehren. Das Mehl und die Staerke mischen und unterruehren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 3 fuellen.

Auf die Rueckseite von 2 Boegen Backpapier (Backblechgroesse) 40 Kreise mit 5 cm Ø zeichnen, Backpapier auf die Bleche legen. Teigringe auf die Kreise spritzen und kaltstellen, bis die Florentinermasse hergestellt ist.

Fuer die Masse 40 g Fett mit Zucker, Honig und Sahne aufkochen und 1 Min. auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 kochen (die Masse soll aber keine Farbe annehmen). Die Mandelblaettchen unterruehren, etwas abkuehlen lassen.

Mit einem kleinen Loeffel etwas Masse in die Mitte der Kreise geben, mit angefeuchteten Fingerspitzen auseinanderdruecken. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Schaltung: 180 - 200°C, 2. Schiebeleiste v.u. 160°C - 180°C, Umluftbackofen 12-15 Minuten.

Auf Kuchengittern auskuehlen lassen.

Kuvertuere hacken, ueber einem heissen Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel fuellen, eine Ecke abschneiden und ueber die Plaetzchen spritzen.

Zubereitungszeit : 90 Minuten