

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 Handrührgeräet cremig aufschlagen. Nach und nach das Eiweiß unterrühren. Das Mehl und die Stärke mischen und unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 3 füllen.

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

Für 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 Mandelblättchen unterrühren, etwas abkühlen lassen.

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

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

Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und über die Plätzchen spritzen.

Zubereitungszeit : 90 Minuten