

Florentiner Ohne Kandierte Früchte

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Zucker
75	Gramm	Honig
125	Gramm	Butter
150	Gramm	Sahne
175	Gramm	Mandel(n), Blättchen
100	Gramm	Sonnenblumenkerne
150	Gramm	Kuvertüre (Halbbitter)

Anleitung:

Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf erhitzen.

Ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Mandelblätter und Sonnenblumenkerne zugeben und alles noch mal 5 Minuten köcheln lassen. Öfter umrühren.

Backrohr auf 200°C vorheizen.

Die Florentinermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Auf der 2. Schiene von unten in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Auf dem Blech auskühlen lassen, dann auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen. Kuvertüre schmelzen und die glatte Seite der Platte damit bestreichen.

Fest werden lassen, umdrehen und vorsichtig in kleine Rauten oder Rechtecke schneiden.