

Weihnachtliche Gewürz - Florentiner

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

LECKER UND NICHT ZU SÜSS

125	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
250	ml	Sahne
1	Essl.	Zitrone(n) - Schale, abgerieben
1	Essl.	Orange(n) - Schale, abgerieben
1	Essl.	Zimt
1	Teel.	Kardamom
1	Messersp.	Nelke(n), Pulver
1	Messersp.	Muskat
50	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Mandel(n), Blättchen
100	Gramm	Haselnüsse, Blättchen
1	Tasse	Haferflocken
50	Gramm	Mehl
1	Tafel	Schokolade (Blockschokolade oder -- Schokoladenglasur)

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 25 Minuten

Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Die Sahne zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, der Orangen- und Zitronenschale zum Kochen bringen (dabei öfter umrühren). Dann die Gewürze und die Butter einrühren, Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Mandeln, Nüsse Haferflocken und das Mehl darunter rühren und kurz quellen lassen.

Die Masse mit einem Esslöffel auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und etwas plattdrücken. Die Florentiner 15-20 Minuten bei 180-200°C backen (Vorsicht, sie können schnell zu dunkel werden; ich backe sie in meinem Backofen mit Umluft ca. 15 Minuten bei 180°C).

Die Florentiner kopfüber auf ein Gitter legen, abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und die Unterseite der Florentiner damit einpinseln. Wenn die Schokolade fest ist, sind sie fertig.