

Florentinchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Margarine
80	Gramm	Zucker
1		Ei

BELAG

80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Essl.	Honig
1/8	Ltr.	Suesse Sahne
100	Gramm	Orangeat
250	Gramm	Blaettrige Mandeln

GLASUR

100	Gramm	Kuvertuere
-----	-------	------------

Anleitung:

Einen Knetteig bereiten, kuehlstellen. Teig duenn auf einem Backblech auswellen. Butter, Zucker und Vanillinzucker unter Ruehren karamelisieren, nicht zu dunkel werden lassen. Masse etwas auskuehlen, Honig und Sahne unterruehren. Orangeat und Mandeln unterheben, auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 oC ca. 15 Min. backen. Dann in Vierecke schneiden, Ecken mit Kuvertuere ueberziehen.

Quelle:

*RK*13,03,04 von Konrad Heizmann