



Florentiner

Butter, Sahne und Zucker in Sahne aufkochen. Die Mandeln und das klein gehackte Orangeat und Zitronat unterrühren. Das Mehl darüberstäuben und umrühren.

Danach am besten ca. 30 Minuten abkühlen lassen

Mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 225 Grad backen.

ca. 18 Minuten

Die Florentiner sind fertig, wenn sie hellbraun und am Rand und der Spitze mittelbraun sind.

Abkühlen lassen und an der Unterseite mit Kuvertüre überziehen.

Tipp: Ich mag sie am liebsten wenn sie nicht so flach sind, wie die die man kaufen kann, denn dann sind sie innen noch weich.

Zubereitungszeit: 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Statt mit Orangeat und Zitronat schmeckt es auch mit
Kokosflocken

Anmerkungen: Klaus



Zutaten für 30 Portionen:

50 g Butter
125 ml Sahne
100 g Mandel(n), gehackt
50 g Zitronat
50 g Orangeat
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Zimt
85 g Mehl
1 Pck. Kuvertüre

Verfasser: floh