

REZEPT FÜR FLORENTINER



FLORENTINER

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 40 Stück | 75 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 75 g kandierte Kirschen (Belegkirschen)
- 125 g Mandelblättchen
- 100 g gehobelte Haselnüsse
- 180 g Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Schlagsahne
- 2 EL Mehl
- 200 g Zartbitterkuvertüre



3434

ZUBEREITUNG

161

Kcal

pro Stück

2

Gramm

Eiweiß

10

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen](#). Kirschen grob hacken und mit Mandeln und Haselnüssen mischen. Butter zerlassen. Zucker, Vanillezucker und Salz zufügen und zum Kochen bringen. Nussmischung, Sahne und Mehl zufügen und ca. 1 Minute kochen, dabei gut rühren.
2. Masse häufchenweise auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen und etwas flach drücken, dabei sehr viel Platz zwischen den Florentinern lassen (pro Blech nur 6-8 Stück geben). Blechweise im heißen Backofen ca. 6 Minuten backen, dann Florentiner mit einer Palette vorsichtig zu Kreisen oder Ovalen zusammenschieben und weitere 3-4 Minuten backen, bis die Florentiner am Rand leicht braun werden. Herausnehmen, nochmals etwas zusammenschieben. Mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.
3. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Florentiner mit einer flachen Pralinengabel so hineintauchen, dass sie auf einer Seite damit überzogen sind (alternativ mit der Kuvertüre bepinseln). Auf Backpapier trocknen lassen.