



Florentiner

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Das tolle Teegebäck: Meine hausgemachten Florentiner sind einfach und schnell herzustellen

Zutaten

- 160 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Honig
- 60 g Butter
- 160 g Sahne
- 150 g Orangeatin in kleinen Würfeln
- 50 g Zitronatin kleinen Würfeln
- 30 g kandierter Ingwerin kleinen Würfeln
- 200 g Mandelblättchen
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone
- 1 Tafel Couverture oder auch Zartbitter Schokolade mit hohem Kakaoanteil
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Florentiner Masse:

Schritt2

Zunächst die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt3

Die Sahne mit der Butter, dem Zucker und dem Honig kurz aufkochen. Das Orangeat / Zitronat mit dem Ingwer mit dem Zitronenabrieb und den Mandeln mischen und in die Sahne einrühren.

Schritt4

Ca. 5 min. leise köcheln lassen, gut rühren, danach noch warm halten.

Schritt5

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und mit einer befeuchteten Palette etwas flach drücken.

Schritt6

(Laufen gern etwas breit auseinander)

Schritt7

Für ca. 15 - 20 min. bei 180° C im vorgeheizten Backofen geben, danach etwas abkühlen lassen.

Schritt8

Mit einem Spachtel vom Blech lösen und Unterseite mit der geschmolzenen Schokolade bepinseln oder eintauchen.

Schritt9

Mit einem gezackten Plastikschaber das typische Florentiner Muster einritzen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** adventszeit, einfach, hausgemacht, schnell, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/florentiner/>