

Rezept Florentiner

Ein beliebtes Gebäck, welches aufgrund der Zutaten Karamell und Nüsse, sehr gut in die Weihnachtszeit passt.

Zutaten:

50 g Orangeat
50 g Zitronat
150 g gehobelte Mandeln
250 g gemahlene Haselnüsse
50 g Butter
50 g Honig
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1/8 l Schlagsahne
1/8 l Milch
150 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Zu Beginn das Orangeat und das Zitronat ganz fein würfeln, in einer Schüssel mit den Mandeln, und den Haselnüssen vermengen.

Anschließend die Butter in einem Kochtopf erhitzen. Zucker, Vanille-Zucker sowie Honig zugeben und unter Rühren aufkochen und goldgelb karamellisieren lassen.

Sofort mit der Sahne und der Milch ablöschen, aufkochen und solange unter Rühren köcheln lassen, bis daraus eine dickflüssige Masse entsteht.

Die vorbereitete Mandel-Haselnussmischung für die Florentiner zu der Karamellmasse geben und kräftig miteinander verrühren, erneut kurz aufkochen lassen.

Die Teigmasse hält man nun am Besten in einem heißen Wasserbad flüssig.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 170° C vorheizen.

Für die Florentiner nun kleine Häufchen aus je 2 TL Teig auf das Backblech setzten und mit einem Messer leicht glatt streichen. Die Häufchen dürfen nicht zu nah nebeneinander liegen, da sie ansonsten während dem Backen ineinander laufen würden.

Im Backofen anschließend ca. 8 min backen, aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem bemehlten runden Ausstecher wieder in Form bringen.

Erst wenn die Florentiner komplett abgekühlt sind, von dem Backpapier lösen.

Die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Unterseite der Florentiner damit bestreichen.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten