

Florentiner

Zutaten für ca. 50 Stück

Zutaten:

- 50g Zitronat
- 50g Orangeat
- 250g gehackte Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)
- 100g Zucker
- 3 Eßl. Mehl
- 200g Sahne
- 20g Butter
- Kuvertüre
- Für das Backblech: Backpapier

Zubereitung:

- Das Zitronat und das Orangeat sehr fein hacken.
- Mit den Nüssen, dem Zucker und dem Mehl in einer Schüssel mischen.
- Die Sahne und die Butter in einem Topf geben und aufkochen lassen.
- Die trockenen Zutaten untermischen und aufkochen lassen.
- Den Topf von der Kochstelle nehmen.
- Den Backofen auf 175° vorheizen.
- Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen und flach drücken.
- Die Löffel zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser tauchen.
- Das Backblech in den Backofen schieben und die Florentiner 15-20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Die Kuvertüre zerkleinern und in eine Tasse geben.
- Im heißen Wasserbad schmelzen lassen.
- Mit einem Backpinsel die Unterseite der Florentiner mit der Kuvertüre bestreichen und auf einem Kuchengitter etwa 1 Stunde trocknen lassen.

