

Florentiner



Zutaten

Für ca. 30 Stück

je 50 g Sandro Vanini Orangeat, Zitronat und
kandierte Kirschen
125 g Mandelblättchen
100 g Zucker
25 g Butter
1 EL Honig
100 g Vollrahm
1/2 Vanillestängel
40 g Mehl
1 Beutel dunkle Schokoladenglasur

Zubereitung

Orangeat, Zitronat und Kirschen fein hacken. Mit Mandelblättchen, Zucker, Butter, Honig, Vollrahm und der Länge nach aufgeschnittenem Vanillestängel in eine Pfanne geben. Aufkochen und auf kleinem Feuer 3 Minuten leise kochen lassen.

Die Pfanne vom Herd ziehen, das Mehl darüber sieben und gut mischen. Auskühlen lassen.

Ein Blech mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen mit genügend grossem Abstand voneinander auf das Backpapier setzen. Leicht flach drücken.

Die Florentiner in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Backofens ca. 4 Minuten backen, bis sie am Rand hellbraun werden. Herausnehmen und sofort mit einem runden Ausstecher leicht zusammenschieben. Die Florentiner auskühlen lassen.

Die Glasur schmelzen und die Rückseite der Florentiner damit bestreichen. Mit der Schokoladenseite nach oben auf einem Kuchengitter trocknen lassen.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch