Weihnachtsbäckerei

Florentiner

Mit Nüssen und Honig

Florentiner

Zutaten (für etwa 60 Stück):

- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 50 g Honig
- 150 g Sahne
- 300 g gehobelte Mandeln
- 200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Zucker, Butter, Honig und Sahne in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die gehobelten Mandeln in den Topf geben und umrühren. Wieder auf die heiße Herdplatte stellen und nochmal kurz mit anrösten.

Die Mandelmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier gleichmäßig verteilen (etwa 30 x 35 cm) und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 10-12 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein.

Nach dem Backen die Mandelplatte etwa 10 Minuten auskühlen lassen, dann (noch lauwarm) in kleine Vierecke schneiden. Komplett auskühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen und den Boden der Floretiner damit bestreichen. Es muss keine weiße Kuvertüre sein: Zartbitter oder Vollmilch schmeckt natürlich auch sehr lecker.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:
https://www.bellasblog.de/weihnachten/florentiner/