

Florentiner - einfach & schnell

Zutaten für 40 Stück:

Für den Teig

- 200 g gehobelte Mandeln
- 100 g gehackte Mandeln
- 180 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g Honig
- 125 g Butter
- 150 g Schlagsahne



Für die Deko

- 200 g Zartbitterschokolade

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 32 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Erhitze den Zucker, den Vanillezucker, den Honig, die Butter und die Sahne in einem Topf. Lass die Masse für ca. 6 Minuten köcheln.
3. Gib die Mandeln dazu und lass die Masse für weitere 4 Minuten köcheln. Rühre dabei stetig um.
4. Belege ein Backblech mit Backpapier und verteile die Florentinermasse gleichmäßig darauf. Backe sie für 10 Minuten im Ofen goldgelb. Die Masse darf nicht zu dunkel werden!
5. Nimm das Blech aus dem Ofen und lass die Florentiner abkühlen.
6. Schmelze die Schokolade im Wasserbad. Ziehe das Backpapier ab und verteile die Schokolade gleichmäßig darauf.
7. Wenn die Schokolade fest geworden ist, kannst du die Florentiner in gleiche Teile schneiden oder einfach zerbrechen

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

