

Florentiner

Florentiner kommen zwar nicht aus Florenz, trotzdem lieben wir diese - leider echt kalorienreichen -Kekse sehr 😊



Du brauchst dafür:

- 140 g Zucker
 - 90 g Butter
 - 60 g Honig
 - 100 ml Schlagobers
 - 100 g gehobelte Mandeln
 - 100 g gestifelte Mandeln
 - 85 g geriebene Mandeln
 - 100 g kandierte Früchte
 - Etwas Öl
 - 100 g Kuvertüre
-
- 1 großen runden Keksausstecher

Und so geht´s:

- Zucker, Butter, Honig und Schlagobers in einem Topf aufkochen (immer wieder Rühren nicht vergessen) und ca. 5 Minuten köcheln lassen
- Mandeln und kandierte Früchte dazu geben und gut verrühren
- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Masse in ca. 1 cm hohen Häufchen auf ein Backpapier mit etwas Abstand auf einem Backblech geben
- Für ca. 15 Minuten backen und einen runden Keksausstecher und ein Glas - leicht gefüllt mit Öl - vorbereiten
- Ein paar Minuten, nachdem die Florentiner aus dem Rohr genommen wurden, den Keksausstecher in Öl tauchen, runde Kreise ausstechen und gut auskühlen lassen
- Kuvertüre schmelzen und mit einem Pinsel die Unterseite der Florentiner mit Kuvertüre bestreichen und mit der Schokoladeseite nach oben auskühlen lassen