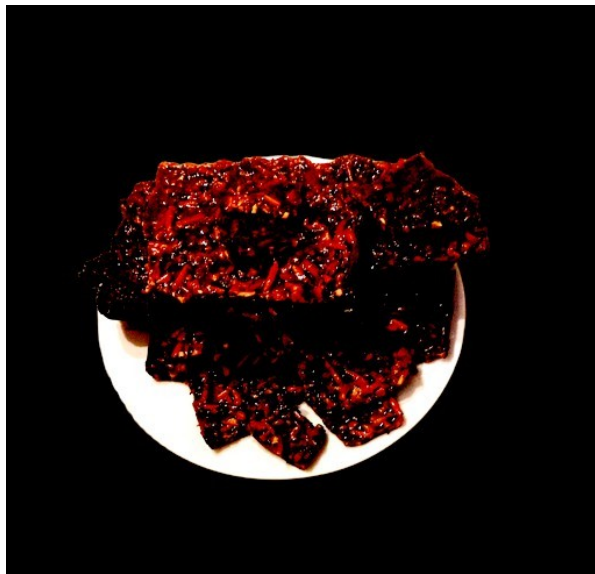


Florentiner



Zutaten



Zubereitung

In einem kleinen Topf braunen Zucker und Honig, Butter und Butter mit Sahne erwärmen. Aufpassen das sich nichts am Boden festsetzt-Ständig den Boden bewegen. Mandelsplitter und geschrotete Walnuss einstreuen und ständig bewegen. ca. 5 Minuten aufkochen lassen. Die Mandelsplitter und Walnusse reinrühren und gut vermischen.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech formen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Florentiner im vorgeheizten Ofen bei ca. 15 Minuten goldgelb karamellisieren lassen. Falls die Florentiner auseinanderlaufen, schiebe sie einfach mit 2 Teelöffeln wieder zu Häufchen zusammen.

Florentiner komplett auskühlen lassen.

Nach dem abkühlen Schokoladenglasur nach Packungsbeschreibung herstellen und die Florentiner Rückseite damit bestreichen.

PS. Ich gebe auch noch Orangeadestückchen zum Mix dazu. Das macht die Florentiner zu Florentinern deLuxe-

Hans-Peter Thomas, der Hobby Koch aus Wien