



Florentiner

Für einen Backrahmen etwa 35 x 25 cm:

300 g Mandelblättchen

125 ml Schlagobers

1 Prise Salz

100 g Butter

125 g Zucker

65 g Honig

200 g Schokolade, flüssig

Die Mandelblättchen werden in einer beschichteten Pfanne ohne Fett angeröstet. Wenn sie zu duften beginnen, vom Herd ziehen.

Der Schlagobers wird mit der Prise Salz, der in Stücke geschnittenen Butter, dem Zucker und dem Honig in einen Topf gegeben. Aufkochen lassen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Danach kommen die Mandelblättchen dazu und unter Rühren lässt man es nochmals 3 Minuten einkochen.

Die Masse wird auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen. Hierfür habe ich einen Backrahmen genommen, damit die Florentiner etwas dicker werden, als wenn ich die Masse auf einem ganzen Backblech verteile.

Sobald die Florentiner gebacken sind, werden sie in Quadrate oder Rechtecke geschnitten. Diese auf einer Seite in die flüssige Schokolade tauchen und trocknen lassen.

