

# Florentiner



## Zutaten

- 125 g Mandelblättchen
- 60 g gewürfeltes Orangeat
- 60 g gewürfeltes Zitronat
- 100 g Zucker
- 1 EL Butter
- 125 g Schlagsahne
- 3 EL Mehl
- 50 g Zartbitterkuvertüre

## Zubereitung

Mandelblättchen, Orangeat, Zitronat, Butter und Sahne aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Mehl unterrühren. Topf von der Herdplatte nehmen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus der Masse mit 2 Teelöffeln ca. 35 runde Häufchen auf die Bleche geben. Blechweise ca. 5 Minuten im heißen Backofen (E-Herd 225 °C Ober- und Unterhitze oder 200 °C Umluft) backen.

Florentiner auf ein Kuchengitter auskühlen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen anschließend die Florentinerunterseite damit bestreichen.



Viel Spaß beim Backen !

Marianne u. Werner