Florentiner

20 Min		35 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech

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

Nach Belieben

- 50 g Belegkirschen

Für die Deko

- 200 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Gib den Puderzucker mit Vanillezucker, Honig, Butter und Sahne in einen Topf. Lass die Masse bei mittlerer Hitze für 6 Minuten köcheln. Gib die gehobelten und gehackten Mandeln dazu und lass die Masse weitere 4 Minuten köcheln. Rühre dabei regelmäßig um. Hebe nach Belieben kandierte Kirschen unter.
3. Belege ein Backblech mit Backpapier und verteile die Florentinermasse gleichmäßig darauf. Backe sie für 12-15 Minuten im Ofen goldgelb. Lass die Florentiner richtig abkühlen.
4. Schmelze die Schokolade im Wasserbad. Decke das Florentiner Blech mit einem zweiten, mit Backpapier belegtem Blech ab und drehe beide Bleche zusammen um. Ziehe das Backpapier ab und verteile die geschmolzene Schokolade gleichmäßig darauf. Wenn die Schokolade fest geworden ist, kannst du die Florentiner in gleiche Teile schneiden oder einfach zerbrechen.