

Florentiner

Zutaten für ca. 50 Stück (Ø ca. 5 cm):

300 g	Mandeln gehobelt
125 g	Sahne
70 g	Honig
140 g	Zucker
100 g	Butter

ca. 635 g Gesamtmasse

Weitere Zutaten: Zartbitter-Schokolade

Zubereitung:

Zuerst die Sahne, den Honig, den Zucker und die Butter in einem Topf unter ständigem Rühren zum kochen bringen und karamellisieren. Hat die Masse eine leicht bräunliche Farbe, die Mandeln unterrühren und vom Herd nehmen.

Die warme Masse auf das gefettet Florentinerblech portionieren. Die Masse muss nicht verstrichen werden, da diese beim Backen verläuft. Es sollte daher auch nicht zu viel Masse in die Förmchen eingefüllt werden. Anschließend nach Anleitung backen.

Die Florentiner am besten im warmen Zustand aus der Form lösen.

Sollte die restliche Masse zum Portionieren zu kalt geworden sein, diese einfach für 5 Minuten in den Ofen stellen und erwärmen.

Nach dem Auskühlen der Florentiner kann die Unterseite mit flüssiger Schokolade bestrichen werden.



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 4 – 6 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 4 – 6 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 4 – 6 Minuten

Tipp

Während dem Backen öfters in den Ofen schauen. Sobald die Florentiner eine schöne Bräunung haben aus dem Ofen nehmen. Schon nach einer Minute zu lange im Ofen, können die Florentiner zu dunkel und bitter sein.