

Florentiner

Zutaten:

- 65 g Mehl
- 50 g Butter
- 125 ml Schlagrahm
- 100 g Mandelblätter
- 50 g Zitronat (grob gehackt)
- 50 g Orangeat (grob gehackt)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zimt
- Schokoladenkuvertüre
- Mandeln (halbiert)

Butter mit Sahne bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Mandelblätter mit Zitronat, Orangeat, Zucker, Vanillezucker, einer Prise Zimt und Mehl mischen und in die Sahne rühren.

Die Masse ein paar Minuten schwach köcheln lassen. Im heißen Wasserbad flüssig halten, während man mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gibt.

Jedes Häufchen mit einer halbierten Mandel verzieren und dann alles bei 180 Grad etwa 20 bis 25 Minuten golden backen. Florentiner sofort vom Blech nehmen und die Unterseite mit Kuvertüre überziehen. Auskühlen lassen.