



Florentiner

Zutaten für den Teig:

100 g Zucker, 40 g Honig, 60 g Butter
75 g Sahne, 200 g Mandelblättchen, 602 g gemahlene Mandeln
100 g Zartbitter Kuchenglasur

Zubereitung:

Zucker, Honig und Butter gemeinsam mit der Sahne auf dem Herd erwärmen. Die Masse 5 Minuten aufkochen lassen. Anschließend Mandelblättchen und Mandeln hinzufügen und alles gut vermischen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Teelöffel große Häufchen formen. Und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten karamellisieren lassen.

Kuchenglasur schmelzen und die Unterseite der Florentiner bestreichen und trocknen lassen.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>