

Christels Florentiner

Zutaten (für 35 Stück):

- * 100 g Zucker
- * 40 g Honig
- * 60 g Butter
- * 75 g Sahne
- * 200 g Mandelblättchen
- * 60 g gemahlene Mandeln
- * 100 g Zartbitter-Kuchenglasur

Zubereitung:

- * In einem Topf Zucker, Honig und Butter mit der Sahne erwärmen. Diese Masse für 5 Minuten aufkochen lassen. Die Mandelblättchen hinzufügen und zusammen mit den gemahlenden Mandeln alles gut vermischen.
- * Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech formen. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Florentiner im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldgelb karamellisieren lassen.
- * Nach dem Backen, die Florentiner ganz auskühlen lassen. Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und mit einem Pinsel die Unterseite der Florentiner bestreichen, auf ein Backpapier ablegen und trocknen lassen.

