



Florentiner

Zutaten

- 170 g Zucker
- 50 g Honig
- 120 g Butter
- 140 ml Schlagsahne
- 100 feingehacktes Orangeat
- 100 g Pinienkerne, fein gehackt
- 100 g Mandelstifte
- 100 g Mandelblättchen
- abgeriebene Schale einer Orange
- 1/2 TL Zimt

Dekoration:

300 g weiße oder schwarze Kuvertüre (je nach Belieben)

Zubereitung:

1. Zucker mit Honig, Butter und Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze offen 6-7 Minuten einkochen lassen.
2. Inzwischen die kandierten Früchte und Pinienkernen fein hacken, mit den Mandelstiften und -Blättchen dem Zimt und der abgeriebenen Schale der Orange in einer Schüssel mischen. Unter den Karamell rühren und 5-6 Minuten unter rühren leise kochen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Florentiner-Masse auf dem Blech verteilen.
4. Die Florentiner im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 190 Grad 8-10 Minuten goldbraun backen (Gas 2-3, Umluft 5-6 Minuten bei 180 Grad). Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech 5 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem schweren befeuchteten Messer in Quadrate schneiden. Die Florentiner auf Kuchengittern vollständig abkühlen lassen.
5. Zum Verzieren die Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und temperieren. Die Florentiner mit einer Randseite in die Kuvertüre tauchen. Auf Kuchengitter legen und 10 Minuten kalt stellen, damit die Kuvertüre fest wird. In Dosen, zwischen Lagen von Backpapier kühl und trocken aufbewahrt, halten sie sich mindestens 1 Woche.