

Florentiner

- 175 gr. Zucker
- 75 gr. Honig
- 125 gr. Butter
- 150 ml Sahne
- 175 gr. Mandelblättchen
- 100 gr. Sonnenblumenkerne
- 150 gr. Zartbitter-Kuvertüre

Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett ganz vorsichtig kurz anrösten und beiseite stellen.

Butter, Zucker und Honig bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen und unter ständigem Rühren leicht bräunen. Sahne zugeben und solange Rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die Sonnenblumenkerne und die Mandelblättchen dazugeben. Unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten simmern lassen, bis die Masse gebunden ist.



Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dünn mit Mehl bestäuben. Die Florentiner-Masse auf das Blech gießen und gleichmäßig verstreichen. Ein Backpapier darauf legen und mit einem Nudelholz gleichmäßig dünn zu einem Rechteck (ca. 2 mm dick) ausrollen. Dann das obere Backpapier entfernen und die Florentiner im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und am Rand leicht dunkel sind. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen, dann das Backpapier mit der Florentiner-Masse auf ein Schneidbrett ziehen. Die noch leicht warme Masse mit einem scharfen Messer in Rauten o.ä. schneiden oder brechen. Ganz auskühlen lassen. Währenddessen die Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig (bei ca. 27°) schmelzen lassen.

Backofen vorheizen:
180° Ober-/Unterhitze
160° Umluft

Backzeit:
ca. 10 Minuten

Eine Seite der Florentiner in die Schokolade tauchen. Auf einem Kuchenrost trocknen lassen.