

# Florentiner

## Für 4 Personen

100 g Mandelstifte	100 g gehobelte Haselnusskerne	100 g Zartbitterkuvertüre
20 g Zitronat	20 g Orangeat	50 g Butter
100 g Zucker	1 EL Vanillezucker	2 EL Honig
125 g Sahne		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Zucker, die Butter, den Vanillezucker und den Honig in einem Topf so lange erwärmen, bis die Masse hellbraun ist. Das Zitronat und das Orangeat klein hacken. Die Sahne, das gehackte Zitronat und Orangeat, die Mandelstifte und die Haselnüsse zugeben. Alles unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse abkühlen lassen. Anschließend mit einem kleinen Löffel portionsweise Kugeln abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einem befeuchteten Löffelrücken glattstreichen. Die Florentiner fünf Minuten in dem vorgeheizten Backofen backen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Florentiner abkühlen lassen und nach Belieben mit der Kuvertüre bestreichen oder verzieren und anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Luise Marjan am 19. Dezember 2010