

Weihnachtsbacken Rezepte

Florentiner nach Hausfrauenart

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Gebäck, Weihnachten

50 g	Butter	125 g	Zucker
125 ml	Sahne	1	Vanillinzucker
100 g	Blättrige Mandeln	1	Prise/n Zimt
50 g	Zitronat, grob gehackt	65 g	Mehl
50 g	Orangeat, grob gehackt		

Butter und Sahne bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen, in die Sahne rühren, einige Minuten schwach kochen lassen und die Masse dann im heißen Wasserbad flüssig halten.

Auf ein gewachstes Blech kleine Häufchen setzen (genügend Abstand einhalten), halbierte Mandeln auf jedes Häufchen legen

Backen: Bei 175 - 195 °C in etwa 20 - 25 Minuten goldgelb backen.

Sofort vom Blech lösen und in noch warmem Zustand die Unterseite mit Kuvertüre überziehen, trocknen und abkühlen lassen.