

Weihnachtsbacken Rezepte

Müsli Florentiner

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Advent, Gebäck, Weihnachten

175 g Zucker	100 g Belegkirschen, rote
75 g Honig	150 g Knuspermüsli
125 g Butter oder Margarine	100 g Sonnenblumenkerne
150 ml Schlagsahne	100 g Kürbiskerne

Zucker, Honig, Fett und Sahne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen. 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen, dabei mehrmals umrühren. Kirschen fein hacken, mit Müsli, Sonnenblumen- und Kürbiskernen zur Honigmasse geben. Weitere 5 Min. unter Rühren kochen, Masse auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Auf dem Blech abkühlen lassen.

Florentinerplatte auf ein Brett stürzen, Papier abziehen und die Platte in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. In gut verschließbaren Dosen aufheben.