

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Florentiner mit Cashewkernen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Dezember, Weihnachten

---

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 320 g Mehl                  | 100 g Cashewkerne (ungesalzen) |
| 150 g Butter, kalte         | 50 g Zitronat                  |
| 125 g Erdnußbutter          | 2 Essl. Honig                  |
| 200 g Zucker                | 1/8 Liter Schlagsahne          |
| 100 g Erdnüsse (ungesalzen) | Mehl zum Bearbeiten            |

---

300 g Mehl, 100 g Butter, die Erdnußbutter und 100 g Zucker mit dem Handrührgerät verkneten. Den Teig 30 Min. kalt stellen.

Erdnüsse und Cashewkerne im Universalzerkleinerer hacken. Zitronat ebenfalls hacken. Restliche Butter mit restlichem Zucker und dem Honig in einen Topf geben, auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Sahne, Erdnüsse, Cashewkerne, Zitronat und das restliche Mehl dazugeben und 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen von 3 cm o formen. Mit dem Lineal in eine rechteckige Form drücken und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Anschließend die Florentinermasse auf die Plätzchen streichen und weitere 5 Min. backen.