

Florentiner





LAUFEN À LA CARTE

Rezepte für Genuss ohne Reue



**Zum Saisonende
ist genießen erlaubt!**

Florentiner

Zutaten für circa 35 Stück

Trockenzutaten

- 150 g → gehobelte Mandeln
- 100 g → getrocknete Kirschen
- 80 g → Cranberrys
- 60 g → gemahlene Mandeln
- 50 g → Sonnenblumenkerne
- 30 g → Weizenvollkornmehl
- 20 g → gehackte Pistazien
- 35 → Vollkornobladen
- 1 Prise Salz, 1/3 Mark einer Vanilleschote

Flüssigzutaten

- 125 ml → Milch
- 125 ml → Sahne
- 100 g → Honig
- 50 g → Butter
- 2 Rippen → Weiße Schokolade
abgeriebene Schale einer Bio-Orange

So wird's gemacht

Gehobelte Mandeln in einer Pfanne leicht rösten. Danach die gemahlene Mandeln ebenfalls leicht rösten. Kirschen und Cranberrys fein hacken. Alle festen Zutaten in einer Schüssel mischen. Butter, Milch, Sahne, Honig und Orangenschale in einem Topf aufkochen. Die trockenen Rezeptbestandteile zugeben und alles unter Rühren etwa fünf Minuten rösten. Die Masse sollte dann relativ fest sein. Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die Oblaten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die Masse mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten setzen. Auf mittlerer Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Zwei Rippen weiße Schokolade in eine kleine Gefriertüte geben und im Wasserbad schmelzen. An einer Ecke der Tüte ein

kleines Loch schneiden und die abgekühlten Plätzchen mit dünnen Schokolagenschlangen garnieren. Wer mag, kann die Plätzchen mit Pistazienkernen verzieren.

Guten Appetit!

Deshalb schmeckt's besonders gut

Der Geschmack von Honig ist wesentlich auf seinen Zuckergehalt zurückzuführen. Vor allem die fast 40 Prozent Fruchtzucker und die über 30 Prozent Traubenzucker liefern dem Körper Energie und halten wichtige Körperfunktionen aufrecht. Weit mehr als 100 Aromastoffe geben dem Honig seinen typischen und je nach Pflanze variierenden Geschmack.