

## Florentiner – Feinstes Mandelkonfekt

Kaum zu glauben, wie einfach Florentiner zu backen sind, wenn man den wichtigsten Trick dafür weiß. Dann hat man im Handumdrehen feinstes Mandelkonfekt – zum selbst Essen und zum Verschenken.



### Zutaten (für 40 Stück):

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 75 ml Sahne
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote oder eine Prise Vanillepulver
- 125 g Mandelblättchen
- 125 g gestiftelte Mandeln
- 2 gehäufte EL Mehl
- je 1 EL fein gewürfeltes Orangeat und Zitronat
- abgeriebene Schale je einer halben Zitrone und Orange
- Außerdem: 100 g dunkle Kuvertüre

### Zubereitung:

- Butter, Zucker, Sahne in einer Kasserolle aufkochen, den Honig und das ausgeschabte Vanillemark (oder Vanillepulver) unterrühren.
- Die Mandeln mischen und zusammen mit dem Mehl in den Topf rühren. Gut vermischen, sodass alle Mandeln von dem Sirup erfasst und überzogen sind. Auch Orangeat und Zitronat sowie die Orangen- und Zitronenschale unterrühren.
- Zwei Backbleche mit Papier auslegen. Mit einem Esslöffel gleich große Häufchen mit zweifingerbreitem Abstand voneinander aufsetzen. **Tipp:** Eventuell mit kleinen Förmchen nachhelfen, die man auf das Blech setzt. Die Masse esslöffelweise hineingeben und flach drücken und in den Förmchen backen, wenn Sie sicher gehen wollen, dass diese ihre runde Form behalten.
- In den 200 Grad heißen Backofen (Ober- und Unterhitze) etwa 8 bis 10 Minuten backen; die Florentiner müssen zwar zart bräunen, dürfen aber nicht zu dunkel werden.
- Sofort, wenn man sie aus dem Ofen genommen hat, mit der runden Messerspitze oder einer Palette die einzelnen Florentiner, die in der Ofenhitze auseinandergelaufen sind, wieder zusammenschieben, dabei hübsch rund formen. Erst dann auf dem Papier endgültig abkühlen lassen.
- Die Kuvertüre auf ganz kleiner Hitze langsam schmelzen. Die Florentiner einzeln von unten mit geschmolzener Kuvertüre einstreichen. Das geht am besten mit Hilfe eines Messers, einer Palette oder mit dem Gummischaber.
- Mit der Schokoseite nach oben über Nacht gut austrocknen lassen. Erst dann verpacken.