

Florentiner

Für ca. 35 Stück

10 Belegkirschen

100g Zucker

50g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Honig

125g Schlagsahne

100g Mandelsplitter

100g gehobelte Haselnusskerne

100g dunkle Kuvertüre

- 1. Den Backofen auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 vorheizen.*
- 2. Die Kirschen fein hacken. Zucker, Butter, Vanillezucker und Honig in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Masse hellbraun ist.*
- 3. Schlagsahne untermühren. Kirschen, Mandeln und Haselnüsse zugeben und rühren. Kochen lassen, bis die Masse gebunden ist.*

4. Masse etwas abkühlen lassen und dann mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (mit Abstand, da die Plätzchen verlaufen!) auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und etwas glatt streichen.

5. Im Backofen etwa 5 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vom Backpapier lösen.

6. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und die Unterseite der Plätzchen mit Schokolade bestreichen. Die Florentiner trocknen lassen und in einer gut schließenden Blechdose aufheben.