Nah&Frisch



Anita Höfferer User

Florentiner Kekse

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **30 min.**

100 g Mandeln 5 Sek./St. 5 grob zerkleinern. Aus dem Mixtopf nehmen und zur Seite stellen. 180 g Zucker, 80 g Honig, 130 g Butter, 150 g Sahne, 7 Min./90C /St. 2 erhitzen. Die zerkleinerten Mandeln und 180 g Mandelblättchen hinzufügen. Einstellung 5 Min./90 C/LL/ St. 2 (LL = Linkslauf). Die Masse dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 200°, 2 Schiene von unten, 15 Min. backen, auf dem Blech abkühlen lassen. Mithilfe von Backpapier und eines Gitters wenden. Der glatte Boden ist jetzt oben. Backpapier abziehen. 150 g Zartbitterkuvertüre 7 Sek./St. 8 mahlen. 3 Min./50C/St. 2 schmelzen, auf dem Boden mithilfe eines Tortenhebers aufstreichen, fest werden lassen. In ca. 2x2 cm Stücke schneiden

Zutaten

- 100 g Mandel(n)
- 180 g Zucker
- 80 g Honig
- 130 g Butter
- 150 g Sahne
- 180 g Mandelblättchen
- 150 g Kuvertüre, (Zartbitter-)