

# Florentiner

(30 Stück)



## Zutaten:

- 50 g Butter
- 75 g getrocknete Cranberrys
- 75 g Zitronat und Orangeat
- 150 g feiner Rohrzucker
- 1 gehäufter EL Mehl
- 150 g Sahne
- 100 g gehobelte Mandeln
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 40 g Sesamsamen
- 200 g Bitterschokolade (70% Kakaoanteil)

## Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Cranberrys hacken, Zitronat und Orangeat ebenfalls, wenn nötig.
3. Die Butter und den Zucker in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen, dann das Mehl und die Sahne einrühren, bis eine Art Karamellsauce entstanden ist.
4. Vom Herd nehmen, Cranberrys, Zitronat und Orangeat, Mandeln, Sonnenblumenkerne und Sesam dazugeben und sorgfältig unterrühren.
5. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Masse auf die vorbereiteten Bleche setzen und mit einem Löffel leicht abflachen.
6. Zwischen den Florentinern mindestens 10 cm Platz lassen, da sie beim Backen stark zerlaufen.
7. Im Ofen 10-12 Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind - immer ein Auge drauf haben!
8. Aus dem Ofen nehmen und kurz warten, bis sie ein wenig fester geworden sind.
9. Mit Backpapier auf ein Gitter umsetzen und abkühlen lassen.
10. Wenn die Florentiner fertig sind, die Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über leicht siedendem Wasser schmelzen.
11. Die abgekühlten Florentiner hineintunken und zum Trocknen wieder auf das Backpapier legen.

## Tipp:

Die Menge ergibt ungefähr 30 Stück. Anstelle von Sonnenblumenkernen habe ich Pistaziennüsse verwendet. Wenn die Florentiner noch warm sind, kann man sie auch noch ein bisschen in Form bringen. Damit die Florentiner mit Schokolade schneller trocknen das Blech schnell nach draussen stellen. Die Florentiner sollten in den nächsten Tagen genossen werden. Reste kann man auch als Bröckchen über Eiscreme streuen. :-)

## Quelle:

Inspiziert durch das Jamie Oliver Weihnachts Kochbuch