

Florentiner

80 g Butter
50 g Zucker
100 g Sahne
50 g Honig
1 Prise Salz
200 g Mandeln, gehackt
75 g Mandelblättchen

Kuvertüre - zum Bestreichen

200 g Kuvertüre (Halbbitter) und 25g Kakaobutter

Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf erhitzen. Ca. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Mandeln zugeben und alles noch mal 5 Minuten köcheln lassen. Laufend umrühren. Backrohr auf ca. 175°C vorheizen.

Die Florentinermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (oder in Muffinförmchen geben). Auf der 2. Schiene von unten in den Ofen schieben und ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Auf dem Blech auskühlen lassen, dann auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen und kleinschneiden.

Kuvertüre mit Kakaobutter schmelzen und die glatte Seite der Florentiner damit bestreichen.