



Knusprige Florentiner mit Schokolade

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech (ca. 30 Florentiner)

175 g Zucker
75 g Honig
125 g Butter
150 g Sahne
175 g Mandelblättchen
100 g Sonnenblumenkerne
150 g Zartbitterkurvertüre

Kleine Knusperkissen, großes Knusperglück!
Sonnenblumen- und Mandelkerne laufen auf
karamellisiertem Honig und mit einem Mantel aus feinsten
Zartbitterschokolade zur Hochform auf.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit
Backpapier auslegen.

- 2 -

Zucker, Honig, Butter und Sahne erhitzen und ca. 5
Minuten bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren

köcheln lassen. Mandelblättchen und
Sonnenblumenkerne dazugeben und noch einmal 5
Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Florentinermasse auf das Backpapier streichen und im
heißen Ofen ca. 12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen
lassen.

- 4 -

Gebackene Masse auf die Arbeitsfläche stürzen und das
Backpapier abziehen. Kuvertüre schmelzen und eine Seite
des Florentiners damit bestreichen. Aushärten lassen,
umdrehen und in kleine Vierecke schneiden.