

Hier und heute

Florentiner

Konditormeister Marcel Seeger verrät sein unkompliziertes und köstliches Rezept für den feinen Gebäckklassiker Florentiner.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ca. 30 Stück

Zutaten für die Florentiner

- 175 g Zucker
- 75 g Honig
- 125 g weiche Butter
- 150 g flüssige Sahne
- 1 Prise Salz
- 280 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

In einem größeren Topf Zucker, Honig, Butter, Sahne und Salz unter Rühren aufkochen.

Sobald die Masse kocht unter weiterem Rühren alles fünf Minuten köcheln lassen.

Anschließend die gehobelten Mandeln zufügen, unterheben und die Florentinermasse weitere fünf Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Durch das Kochen verdunstet überschüssige Flüssigkeit, der Zucker karamellisiert und bindet die Florentinermasse.

Die fertig gekochte Florentinermasse mit Hilfe von zwei Löffeln in ca. 30 Portionen auf den Backblechen verteilen.

Die Florentiner in den Backofen geben und circa zwölf Minuten goldbraun knusprig backen. Anschließend auf dem Backblech abkühlen lassen. Dann vorsichtig vom Backpapier lösen.

Tipps

- Zwischen den einzelnen Portionen auf dem Blech etwas Platz lassen, damit die Florentiner beim Backen nicht zusammenlaufen.
- Man kann die Masse auch direkt in gefetteten Dessertringen oder Tarteletteförmchen backen. Dann werden die Florentiner gleichmäßig rund.
- Vor dem Backen kann man die Florentiner mit einer halben roten Belegkirsche, Cranberrys oder Pistazien belegen.

Fertigstellung

- 200 g Zartbitterschokolade oder dunkle Kuvertüre

Fertigstellen

Die Zartbitterschokolade auflösen. Die abgekühlten Florentiner entweder mit der gebackenen glatten Rückseite in die Schokolade eintauchen, oder die Schokolade mit einem Pinsel darauf verteilen. Anschließend die Florentiner auf einem Stück Backpapier trocknen lassen.