

Hier und heute



Florentiner

Der Herbst schmeckt nach Nüssen. Marcel Seeger macht feine Florentiner draus und zeigt, wie Sie den beliebten Gebäckklassiker schön knusprig und mit zartbitterer Glasur versehen. Einfach köstlich!

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 30 kleine Florentiner

Zutaten

- 50 g Butter
- 100 g gehackte Haselnüsse (alternativ Mandeln)
- 100 g brauner Zucker
- 45 g Mehl
- 50 g Crème double (alternativ Crème fraîche)
- 1 Prise Salz
- 200 g zartbittere Kuvertüre, dunkel (alternativ dunkle Kuchenglasur)

Zubereitung

Marcel Seeger backt die Florentiner auf Backpapier. Falls vorhanden kann man sie auch in Silikonbackformen backen. Die Formen dann leicht einfetten.

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Butter in einem Topf langsam schmelzen und kurz abkühlen lassen. Die gehackten Haselnüsse mit Zucker, Mehl und der Prise Salz vermischen. Nun die flüssige Butter zugeben, dann die Crème double einrühren und alles zusammen zu einer glatten Masse verrühren. Die fertige Masse nun in Häufchen von circa 10 Gramm portionieren, das entspricht etwa einem gestrichenen Esslöffel. Die Häufchen mit entsprechend großem Abstand verteilen, da sie beim Backen auseinandertreiben und den Platz benötigen, damit sie nicht aneinander backen.

Tipp: Auf ein Backpapier passen je nach Größe ca. neun Florentiner, daher die Florentiner nach und nach backen.

Das Backblech in den Ofen geben und die Florentiner zehn bis zwölf Minuten lang goldbraun backen.

Während die ersten Florentiner im Backofen sind, kann das nächste Backpapier mit neuen Häufchen Florentinermasse belegt werden.

Nach dem Backen die fertigen Florentiner mit einer Palette oder einem Tortenheber vom Blech nehmen und auf einer geraden Unterlage abkühlen lassen.

Zum Abschluss die abgekühlten Florentiner auf der Rückseite mit temperierter dunkler Kuvertüre bestreichen und fest werden lassen.