

Florentiner

Zutaten

30 g Butter
 100 g Sahne
 1 EL Honig
 75 g brauner Zucker
 2 EL Vanillezucker
 1 Prise Salz
 40 g getrocknete Cranberries
 125 g gehobelte Mandeln
 1-2 EL gehackte Pistazien (optional)
 40 g Mehl

Für 2-3 Bleche

Dauer: 30 min + 30 min Backzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Cranberries klein hacken.

Butter, Sahne, Honig, Zucker, Vanillezucker und Salz und in einem Topf erhitzen und schmelzen lassen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und dabei ab und zu rühren.

Vom Herd nehmen und Nüsse, Mehl und Cranberries vorsichtig unterrühren. Die Mandelblättchen sollen größtenteils ganz bleiben.

Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen in ca. Walnußgröße mit genügend Abstand auf dem Blech verteilen (Achtung, der Teig wird beim Backen noch auseinanderlaufen.) Die Häufchen flach drücken, damit die Florentiner schön knusprig werden.

Für 8-10 Minuten backen bis die Florentiner goldbraun sind und darauf achten, dass die Ränder nicht zu dunkel werden.

Die Kekse am Blech abkühlen lassen, denn im heißen Zustand können sie zerbrechen! In einer luftdichten Dose aufbewahren.