

Florentiner-Ecken

Die Florentiner-Ecken sind ein absolutes Muss für Naschkatzen. Das süße Rezept ist besonders für die Weihnachtsbäckerei sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

100 g	Cranberries (getrocknet)
25 g	Zitronat
25 g	Orangeat
50 g	Honig
200 g	Zucker
125 g	Schlagobers
100 g	Butter
100 g	Mandelblättchen
100 g	Haselnussblättchen
150 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für die Florentiner-Ecken die getrockneten Cranberrys, Zitronat und Orangeat klein zerhacken.
2. Das Schlagobers, Butter, Zucker und Honig in einen Topf geben und vorsichtig aufkochen. Von der Hitze nehmen Zitronat, Orangeat, Mandelblättchen und Haselnussblättchen unterrühren.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.
4. Die Masse gleichmäßig auf das Backblech verstreichen und auf mittlerer Schiene zirka 15 Minuten backen.

5. Vom Backofen nehmen und noch lauwarm in zirka 7 cm große Quadrate schneiden. Diagonal halbieren und auskühlen lassen.
6. Die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen und die Ecken in die flüssige Schokolade tunken. Abschließend aushärten lassen.

Tipp

Die Florentiner-Ecken lassen sich leichter schneiden, wenn man die scharfe Klinge vom Messer mit etwas Öl bestreicht.