Florentiner Kekse

Mit diesem Rezept für Florentiner Kekse backst du kleine Kunstwerke der süßen Verführung. Probiere die Weihnachtskekse aus und lasse dich vom Backerlebnis verzaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 22 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

für den Teig

150 g	Weizenmehl
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
75 g	Butter
50 g	Zucker

für den Belag

50 g	Butter
50 g	Zucker
2 EL	Honig
125 g	Schlagobers (Schlagsahne)
50 g	Belegkirschen
100 g	Mandeln (gehobelt)
100 g	Haselnüsse (gehobelt)
2 EL	Walnüsse (gemahlen)

für den Guss

100 g	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die feinen **Florentiner Kekse** zunächst den Teig vorbereiten. Dazu das Mehl, Vanillezucker, Salz, Ei, Butter und Zucker vermengen und einen glatten Teig zubereiten. Für mindestens 2 Stunden kühlen.

2. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Bringe in einem Topf Butter, Zucker und Honig mit Schlagobers zum Kochen. Rühre, bis die Masse schön eingedickt ist. Füge dann gehackte Belegkirschen, Mandeln und Nüsse hinzu, verrühre alles zu einer köstlichen Masse.

3. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus und steche kleine Kreise aus. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für etwa 8 Minuten vor.

4. Verteile gleichmäßig den vorbereiteten Belag auf die Kekse und lass sie weitere 12 bis 14 Minuten backen, bis sie goldbraun und perfekt sind.

5. Nach dem Abkühlen tauche die Florentiner Kekse in zartschmelzende Kuvertüre. Der letzte Schliff für den ultimativen Geschmacksgenuss!

Tipp