

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

FLORENTINER PLÄTZCHEN

für etwa 80 Stück

TEIG:

270 g Mehl
40 g Kakao
200 g Butter
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
evtl. 1 Eiweiß

BELAG:

25 g Belegkirschen
50 g Butter
100 g Zucker
2 EL Honig
125 g Sahne
300 g Mandelblättchen
1 Beutel dunkle Kuvertüre



Aus Mehl, Kakao, Butter, Zucker und Vanillezucker einen Mürbeteig herstellen und ein Stunde kaltstellen.

Teig ausrollen, Kreise ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 5 Minuten vorbacken.

Für den Belag die Belegkirschen (im Happy-Chef) zerkleinern. Butter, Zucker und Honig in einer Pfanne schmelzen und unter ständigem Rühren etwas bräunen. Sahne dazugeben, sofort gut verrühren und etwa 2 Minuten einkochen lassen. Mandeln und Belegkirschen hinzufügen und weitere 3 Minuten zu einer dicklichen Masse einkochen.

Belag mit 2 Teelöffeln auf die vorgebackenen Plätzchen geben und bei 200 °C Ober-/Unterhitze in etwa 7 Minuten fertig backen, bis sie bräunen.

Alle fertigen Plätzchen auf Backpapier eng zusammenschieben – aber nicht übereinander – die Beutel-Kuvertüre 10 Minuten im heißen Wasserbad schmelzen, eine kleine Ecke abschneiden und in dünnen Fäden oder Tropfen kreuz & quer über die Florentiner träufeln.