



# Florentiner

## Zutaten

---

100g Galctose  
40g Honig  
60g Butter  
100g Mehl  
75g Sahne  
200g Mandelblättchen  
60g gemahlene Mandeln  
100g Kuvertüre Zartbitter  
Belegkirschen (optionl)

---

## Zubereitung

---

1. in einem kleinen Topf Gactose, Honig und Butter mit der Sahne erwärmen.
2. Mandelblättchen und gemahlene Mandeln hinzufügen und gut vermischen
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen
4. Mit zwei Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech formen
5. Optional: Belegkirschen in die Mitte legen
6. 15 Minuten im Ofen goldgelb karamellisieren lassen
7. Florentiner abkühlen lassen
8. Unterseite mit geschmolzener Schokolade verzieren