

Florentiner

ca. 50 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Spezial-Florentinermasse:

100 g Mandelblättchen
30 g geschälte, geriebene Mandeln
60 g klein gehackte Aranzini
90 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
30 g gesiebtes glattes Mehl
¼ l flüssiges Schlagobers

Zum Belegen:

halbierte kandierte Kirschen

Florentiner bestreichen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Wie backe ich Florentiner?:

- 1 **Spezial-Florentinermasse und zum Belegen:**
Für die Masse die Zutaten verrühren. Mit einem Löffel Häufchen auf ein befettetes, bemehltes Backblech portionieren.

Zum Belegen:

Die Häufchen flach drücken und mit Kirschen belegen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 11 Minuten

- 2 Nach dem Backen die noch warmen Florentiner mit einem geölten runden Ausstecher mit kreisenden Bewegungen rund formen.
- 3 **Florentiner bestreichen:**
Die Backseite der erkalteten Florentiner mit Glasur bestreichen.