

Karamellblätter

ca. 35 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Florentiner-Masse:

- 1/8 l flüssiges Schlagobers
- 100 g geriebene Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 20 g glattes Mehl (2 EL)

1 Florentiner-Masse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Die Masse ca. 20 Min. quellen lassen.

2 Die Masse mit einem Kaffeelöffel nussgroß portionieren und mit genügend Abstand auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten