


# Ungarische Florentiner

ca. 30 Stück    gelingt leicht  bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Florentiner-Masse:

¼ l flüssiges Schlagobers  
30 g Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
50 g Zucker  
100 g klein gehackte Aranzini  
150 g Mandelblättchen  
50 g gesiebtes glattes Mehl

### Zum Bestreichen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

## 1 Florentiner-Masse:

Schlagobers mit Butter, Vanille Zucker und Zucker zum Kochen bringen. Aranzini mit Mandelblättchen und Mehl gut vermischen und einrühren. Unter weiterem Rühren kurz durchrösten und vom Herd nehmen.

- 2 Mit einem Kaffeelöffel von der noch heißen Masse mit etwas Abstand Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech portionieren. Die Häufchen etwas flach drücken und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 15 Minuten**

- 3 Die Glasur erwärmen und die erkalteten Florentiner auf der Backseite damit bestreichen.