

Haferflocken-Florentiner mit Fruchtstücken

Gebäck » Kekse

Zutaten (28 Stück)

- » 1/8l Milch
- » 100g Honig
- » 115g Butter/Margarine
- » 100g Haferflocken
- » 25g Cocktailkirsche(n)
- » 25g Orangeat
- » 25g Zitronat
- » 100g geh. Mandeln
- » 150g Kuvertüre (Halbbitter)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Milch mit Honig und 100g Fett ca. 4min köcheln. 15g Fett erhitzen und Haferflocken darin anrösten. Kirschen, Orangeat und Zitronat hacken, mit Haferflocken und Mandeln in die Honigmilch rühren. Ca. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

2. Kuvertüre grob hacken und auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Aus der Florentinermasse mit Hilfe von zwei Esslöffeln ca. 28 Häufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Mit dem Esslöffelrücken etwas flacher drücken und zu einem Kreis (Durchmesser 2,5cm) formen. Die Florentiner blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C 13-15min goldbraun backen.

3. Florentiner mit dem Backblech auf ein Kuchengitter setzen und auf dem Blech auskühlen lassen. Kuvertüre erneut auf dem warmen Wasserbad erwärmen. Florentiner von der Unterseite mit Hilfe von zwei Gabeln in die Kuvertüre tauchen. Abtropfen lassen, mit der Schokoladenseite nach oben auf ein Gitter setzen und trocknen lassen.

Nährwerte: 110kcal/E2g/F8g/KH10g pro Stück

angelegt am: 24.11.2003

Rezept-Nr: 757

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke