

Anita Höfferer

User

## Florentiner Kekse

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○ ZEIT: 30 MIN. 

100 g Mandeln 5 Sek./St. 5 grob zerkleinern. Aus dem Mixtopf nehmen und zur Seite stellen. 180 g Zucker, 80 g Honig, 130 g Butter, 150 g Sahne, 7 Min./90C /St. 2 erhitzen. Die zerkleinerten Mandeln und 180 g Mandelblättchen hinzufügen. Einstellung 5 Min./90 C/LL/ St. 2 (LL = Linkslauf). Die Masse dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 200°, 2 Schiene von unten, 15 Min. backen, auf dem Blech abkühlen lassen. Mithilfe von Backpapier und eines Gitters wenden. Der glatte Boden ist jetzt oben. Backpapier abziehen. 150 g Zartbitterkuvertüre 7 Sek./St. 8 mahlen. 3 Min./50C/St. 2 schmelzen, auf dem Boden mithilfe eines Tortenhebers aufstreichen, fest werden lassen. In ca. 2x2 cm Stücke schneiden

### ZUTATEN

100 g Mandel(n)

180 g Zucker

80 g Honig

130 g Butter

150 g Sahne

180 g Mandelblättchen

150 g Kuvertüre,  
(Zartbitter-)