

# Florentiner

---



## Zubereitung

1 dl Rahm  
150 g Zucker  
100 g Butter  
1 EL Honig  
200 g weisse Mandelblättchen  
1 Beutel Schokoladenglasur

- Rahm + Zucker + Butter in einer Pfanne ca. 3 Minuten aufkochen
- Mandelblättchen + Honig gut einrühren
- kleine Häufchen auf ein mit Backreinpapier belegtes Blech streichen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 180 Grad ca 10 Minuten goldbraun backen
- sofort nach dem Backen mit einem grossen, runden Ausstecher die zerflossenen Plätzchen rund formen (zusammenschieben)
- Blechreinpapier vom Blech ziehen
- Florentiner auskühlen lassen und vom Blechreinpapier lösen
- Schokoladenglasur schmelzen
- die Florentiner auf der Rückseite mit der Schokoladenglasur bestreichen