




# Florentiner vom Blech.

 **35 Min.**     **45 Min.**     **einfach**  
Vorbereitung    Gesamtzeit    Aufwand

**Zutaten für ein Backblech (ca. 35 x 25cm), ca. 35 Stück:**

- ml Schlagsahne (z.B. Naturgut)
- g Butter (z.B. Naturgut)
- g Honig (z.B. Naturgut)
- g Zucker
- g gehobelte Mandeln (z.B. Puda)
- g Kuchenglasur zartbitter (z.B. Puda)

**Zubereitung:**

- 1** Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 2** Schlagsahne, Butter, Honig und Zucker in einem Topf verrühren, Mandelblättchen zufügen und bei geringer Temperatur erhitzen, bis sich alle Zutaten verbunden haben, dann für ca. 2 Min. leise köcheln lassen.
- 3** Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verstreichen.
- 4** Im vorgeheizten Backofen für 10-12 Min. goldbraun backen.  
**Tipp:** Bitte im Auge behalten, damit die Masse nicht zu dunkel wird. Danach gut auskühlen lassen.
- 5** Die Mandelplatte auf einem großen Brett mit einem sehr scharfen Messer in gleichmäßige Quadrate schneiden.
- 6** Die Kuchenglasur schmelzen und die Unterseite der Florentiner eintunken oder mit einem Backpinsel bestreichen. Trocknen lassen und nach Belieben auch die Oberseite mit etwas Schokoglasur überziehen.