

Florentiner (1 Blech)

200g Mandeln gehobelt
100g Sonnenblumenkerne
200g Callebaut Kuvertüre
50g Zucker
100g Honig
100g Agavensirup
100g Butter
150g Sahne

Zubereitung:

Zucker, Honig, Agavensirup , Butter und Sahne in einem Topf erhitzen. Ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen. Mandelblätter und Sonnenblumenkerne zugeben und alles noch mal 5 Minuten köcheln lassen. Öfter umrühren. Backrohr auf 200°C vorheizen.

Die Florentinermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Auf der 2. Schiene von unten in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Auf dem Blech auskühlen lassen, dann auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen. Kuvertüre schmelzen und die glatte Seite der Platte damit bestreichen. Fest werden lassen, umdrehen und in kleine Rauten schneiden.

