

WEIHNACHTSKONFEKT

11/11

Florentinermasse

150 g Zucker
50 g Honig
60 g Rahm
75 g Butter

aufkochen und 3 Min. weiter köcherln lassen.

200 g gehobelte Mandeln
50 g Orangeat (fein gehackt)

zerdrücken und alles unter die warme Masse mischen. Auskühlen lassen und in die Ringli einfüllen. (Orangeat kann auch weggelassen werden, oder dafür Orangen- und Zitronenschale verwenden)

*Wichtiges
Nicht weglassen
weglassen*

Buttermasse

150 g Butter (weich)
200 g Puderzucker
Etwas Vanille

gut verrühren

100 g Eier

beigeben und schaumig rühren.

225 g Mehl
75 g Maizena

absieben und unter die Masse melieren.

*Auch nur
Eierweiss*

*- oder Anstelle davon: Vanillezucker,
- Apfelsäckli
- getrocknete Aprikosen*



Mit glatter Tülle (7 mm) aus der Buttermasse ca. 4 cm grosse Ringli auf Backpapier dressieren. In die Mitte Florentinermasse füllen und bei 170 C°, mit Umluft goldgelb backen (ca 15 Min.)

Tipp: Die Florentinermasse ist einige Tage im Kühlschrank haltbar und kann auch auf Süsssteigbrötchen (Bienenstich) verwendet werden.

Florentiner

11/11 haltbar

Auf 2 Bleche mit Backpapier dünn verteilen und mit Umluft bei 140°C goldgelb backen.

Solange das Gebäck noch warm ist, mit dem Pizzaroller schneiden und auf ein anderes Blech stürzen. Wenn erkaltet, mit flüssiger Schokolade bepinseln und anschliessend gleich mit Schokoladepulver bestäuben (damit die Schokolade keine grauen Streifen bekommt).

An der Kälte erstarren lassen und auseinander brechen. In gut verschliessbare Dosen abfüllen und Backpapier als Zwischenlage verwenden.