



FLORENTINER



QimiQ VORTEILE

- Kein zusätzliches Mehl notwendig
- Einfache Zubereitung



Tipps

Statt Aranzini können auch getrocknete Weichseln verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

250 g	
600 g	Mandelblättchen
200 g	Butter
140 g	Honig
250 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
20 g	Aranzini, gehackt
300 g	Dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten.
2. Butter, Honig, Zucker, Salz und QimiQ Sahne-Basis kurz aufkochen. Mandelblättchen und Aranzini dazugeben.
3. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten goldbraun backen.
5. Die Masse auf dem Backblech auskühlen lassen.
6. Auf der Unterseite mit geschmolzener Schokolade überziehen.
7. Wenn die Schokolade trocken ist in Stücke schneiden.