

WEIHNACHTSFLORENTINER

Ingredients

- 125g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 ml Rahm
- 1 EL Zitrone (Schale, abgerieben)
- 1 EL Orangen (Schale, abgerieben)
- 1 EL Zimt
- 1 TL Kardamom
- 1 Msp. Nelken
- 1 Msp. Muskat
- 50g Butter
- 200g Mandel, Blättchen
- 100g Haselnüsse, Blättchen
- 1 Tasse Haferflocken
- 50g Mehl
- 1 Tafel Schokolade

Der Rahm zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, der Orangen- und Zitronenschale zum Kochen bringen (dabei öfter umrühren). Dann die Gewürze und die Butter einrühren, Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschliessend die Mandeln, Nüsse Haferflocken und das Mehl darunter rühren und kurz quellen lassen.

Die Masse mit einem Esslöffel auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und etwas plattdrücken. Die Florentiner 15-20 Minuten bei 180-200°C backen (Vorsicht, sie können schnell zu dunkel werden; am besten mit Umluft ca. 15 Minuten bei 180°C).

Die Florentiner kopfüber auf ein Gitter legen, abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und die Unterseite der Florentiner damit einpinseln. Wenn die Schokolade fest ist, sind sie fertig.

