

FLORENTINER ONLINE KOCHKURS – Plätzchen Backen

BON
appétit

ZUTATEN FÜR 12–15 STÜCK:

Für den Teig:

- 100 g Mandelblättchen
- 50 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Bio Zitronenschale
- 1 gute Prise Meersalz
- 30 g Kokosöl (alternativ Butter)
- 40 g brauner Zucker (alternativ Kokosblütenzucker)
- 50 ml Sahne (alternativ pflanzliche Sahne)
- 50 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

ANLEITUNG:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mandelblättchen mit den gemahlenden Mandeln, der Zitronenschale und dem Salz vermischen.

In einem kleinen Topf das Kokosöl mit dem Zucker und der Sahne erhitzen, bis die Masse zu blubbern beginnt. Die Hitze reduzieren und ca. 2-3 Minuten köcheln lassen. Die trockenen Zutaten dazugeben und sofort vermischen, da die Masse schnell erhärtet.

Aus der Mischung 15 Häufchen auf das Backblech geben (ca. 2 TL pro Häufchen). Die Florentiner ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Sie sind beim Herausnehmen noch weich, werden während des Abkühlens härter.

Die Kekse komplett abkühlen lassen. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Jeden Florentiner mit der Unterseite in die Schokolade tunken und auf einem Kuchengitter abtropfen und trocknen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter halten sich die Kekse im Kühlschrank mehrere Wochen.

Notizen: Statt Schokolade können die Florentiner auch mit Trockenfrüchten zubereitet werden, z. B. Cranberries oder Rosinen.



Vorbereiten: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Gesamtzeit: 40 Minuten

Das Rezept ist:

vegan (mit pflanzlicher Sahne, veganer Schokolade und Kokosöl), getreidefrei, nicht aufwendig.

Nährwerte pro Stück*:

Energie: 55 kcal
Kohlenhydrate: 5 g
Fett: 2 g
Eiweiß: 3 g

*Berechnet mit DGExpert 2022

