

# Süss- salzige Florentiner



## Süss-salzige Florentiner

Desserts, KSW 09.12.2016

**Vorbereitung** ca. 25 Min • **Kochen** Backen ca. 10 Min • **Portionen** 24 Stk •  
**Schwierigkeitsgrad** Leicht • **Quelle** Betty Bossi

### ZUTATEN

50g Zucker

30g Butter

2EL flüssiger Honig

2EL Vollrahm

150g gesalzene Nüsse

(z. B. Pistazien, Erdnüssli,  
Cashews, Mandeln), grob gehackt

50g Mandelstifte

50g Dörraprikosen (soft),

fein gehackt

wenig Fleur de Sel

1/2 Beutel dunkle Kuchenglasur  
(ca. 60 g), geschmolzen

### ZUBEREITUNG

Für eine Muffinsform mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm  
Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt. Ergibt 24 Stück

1. Zucker, Butter, Honig und Rahm in einer kleinen Pfanne  
aufkochen, Hitze reduzieren, ohne Rühren bei mittlerer  
Hitze  
ca. 2 Min. kochen. Nüsse, Mandeln und Aprikosen  
daruntermischen. Die Hälfte der Masse mit einem nassen  
Löffel in  
das vorbereitete Blech verteilen.

2. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad  
vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, wenig Fleur de Sel  
darüberstreuen, etwas abkühlen. Florentiner aus der Form  
nehmen, sorgfältig vom Papier lösen, auf einem Gitter  
auskühlen.  
Restliche Masse in zusätzliche Papier-Backförmchen  
verteilen, backen.

3. Kuchenglasur in eine kleine Schüssel giessen.  
Florentiner bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, auf dem  
Gitter trocknen lassen.

### NOTIZEN

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.

### INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Stück: 72kcal, F 7g, Kh 7g, E 2g