

## ***Florentiner***

### **Mürbteig:**

25 dag. Mehl  
9 dag. Staubzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
18 dag kalte Butter  
1 Ei

### **Belag und Glasur:**

10 dag gemischte kandierte Früchte  
1/8 lt. Schlagobers  
5 dag Honig  
5 dag Butter  
15 dag Staubzucker  
15 dag Mandelblättchen  
30 dag Schokoladeglasur (Fertigglasur oder siehe Rezept)



### **Schokoladeglasur :**

10 dag Kochschokolade grob hacken, mit 4 El Milch, 10 dag Staubzucker und 10 dag Butter aufkochen und glatt rühren.

### **Zubereitung:**

Mehl mit Backpulver, Staubzucker und Vanillezucker versieben. Butter auf die Mehlmischung geben und in kleine Stücke schneiden, Ei zugeben und rasch zu einem Teig verkneten. (funktioniert auch gut in der Küchenmaschine mit Knethacken). Teig rasten lassen, am besten über Nacht.

Früchte kleinwürflig schneiden. Obers mit Honig, Butter und Zucker vermischen und aufkochen. Mandeln und Früchte untermischen. Masse abkühlen lassen.

Backrohr auf 180° vorheizen. Teig auf mit Backpapier ausgelegtes Blech ausrollen - ca. 3 mm dick – und gleichmäßig mit Mandelmasse bestreichen. Gebäck im vorgeheiztem Rohr ca. 20 Min. backen. Nach dem Auskühlen in gleich große Stücke schneiden.

Florentiner mit beiden Enden in Schokoladeglasur tauchen, zum Trocknen auf Papier legen.