



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Florentiner mit Cranberries

- 80 g Honig
- 70 g brauner Zucker
- 120 ml Schlagsahne
- 30 g Butter
- 50 g getrocknete Cranberries, fein gehackt
- 160 g Mandelblättchen
- 2 EL Mehl
- 100 g dunkle Kuvertüre

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Florentiner mit Cranberries

Rezept für 25 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

3,9 g Fett	6,2 g Kohlenhydrate	1,2 g Eiweiß	1,1 g Ballaststoffe	64,3 kcal
Brennwert				

Florentiner mit Cranberries

1. Masse vorbereiten:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

80 g Honig, 70 g braunen Zucker, 120 ml Schlagsahne, 30 g Butter in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen.

50 g getrocknete, fein gehackte Cranberries und 160 g Mandelblättchen zugeben und die Masse ca. 3 Min. unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Die Mischung in eine Schüssel geben und nach und nach 2 EL Mehl unterrühren.

2. Florentiner formen:

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Mit einem feuchten Löffel etwa 25 kleine Häufchen auf die Bleche setzen und mit dem Löffelrücken flach drücken.

3. Backen & auskühlen:

Die Bleche auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Die Florentiner ca. 12 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

Aus dem Ofen nehmen und auf den Blechen vollständig auskühlen lassen.

4. Kuvertüre schmelzen:

100 g dunkle Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben.

Im Wasserbad bei geringer Temperatur langsam schmelzen lassen.

5. Überziehen & lagern:

Die Unterseite der Florentiner mit einer Gabel in die geschmolzene Kuvertüre tauchen.

Kurz abtropfen lassen und auf Backpapier setzen.

Die Kuvertüre vollständig fest werden lassen und die Florentiner anschließend an einem kühlen Ort lagern.

Tipps & Varianten:

■ **Tipp:** Je dünner die Florentiner gestrichen werden, desto knuspriger werden sie.

■ **Nicht vergessen:** Die Florentiner erst vollständig auskühlen lassen, bevor sie in die Kuvertüre getaucht werden, damit sich eine glatte Schokoladenschicht bildet.