

# Florentiner

40 g feingehacktes <a href="#">Citronat</a> 40 g feingehacktes <a href="#">Orangeat</a> 165 g <a href="#">Mandelstifte</a> 165 g <a href="#">Puderzucker</a> 165 g Mehl 45 g Butter 250 g Sahne	<p>Alles unter Rühren einmal aufkochen lassen.</p> <p>Kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben.</p> <p>Mit in heißes Wasser getauchtem Messer die Häufchen zu runden, dünnen Plätzchen formen ( Durchmesser ca. 8 cm).</p>
Backofen 175° (Stufe 2)	In dem vorgeheizten Backofen die Plätzchen 25-30 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.
200 g Zartbitterschokolade 10 g Kokosfett (= <a href="#">Palmin</a> von der Kokospalme, gell)	<p>Beides über dem <a href="#">Wasserbad schmelzen</a> und dabei miteinander verrühren.</p> <p><i>(Über dem Wasserbad schmelzen heißt: eine Schüssel oder ein tiefer Teller mit der Schokolade und dem Kokosfett hängt im Wasserdampf eines Topfes, in dem ca. 1/3 des Topfes mit Wasser kocht – der Teller befindet sich oben auf den Topfrand eingesetzt).</i></p> <p>Dann mit der geschmolzenen Masse die flache Rückseite der erkalteten Plätzchen dick mit einem <a href="#">Back-Pinsel</a> bestreichen.</p>

Jetzt sind es Florentiner!