

Vogels Küche

Florentiner

Florentiner

2006-11-22 22:02:59

Eine individuelle Florentiner-Variante: Anders als in vielen Backbüchern zu lesen, kommt der Teig komplett auf ein Blech, wird vorgebacken und erst dann mit dem köstlichen Belag fertig gebacken. Erst danach werden die Florentiner zu Plätzchen in Rechteckform geschnitten. Die Unterschiede zu anderen Florentiner-Rezepten liegen darüber hinaus in den Anteilen der verwendeten Zutaten: mehr Mandeln und vor allem eine größere Menge an Belegkirschen machen die Florentiner zugleich knusprig und fruchtig-weich. Probieren!

für den Teig (ergibt ein Blech):

150 g Mehl
50 g Zucker
2 EL Haferflocken
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Butter
1 EL kaltes Wasser

für den Belag:

100 g Belegkirschen
50 g Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 ml Sahne
100 g kernige Haferflocken
100 g gehobelte Mandeln

1| Zutaten für den Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen (wichtig!).

2| Teig dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausrollen. Menge muss ein Blech ergeben, sonst wurde nicht dünn genug ausgerollt. Bei 200 Grad im vorgeheizten ca. 8 Minuten backen.

3| Kirschen grob zerkleinern. Butter, Zucker, Vanillezucker in einem Topf zerlassen. Die Sahne hinzufügen und kurz einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Haferflocken, Mandeln und Kirschen einrühren.

4| Die Masse gleichmäßig auf den vorgebackenen Teig streichen. 10 Minuten backen, abkühlen lassen und mit einem Pizzaroller oder einem sehr scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden.

5| Wer mag, kann die Unterseite nach dem Auskühlen noch mit dunkler Kuvertüre bestreichen. Finde ich aber verzichtbar, weil die Florentiner auch ohne ganz prima schmecken.

