Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Florentiner Ecken

Zutaten:
Zutaten für den Teig:
250 Gramm Mehl
1 TeelöffelBackpulver
1 Ei
125 Gramm Butter
100 Gramm Zucker
Zutaten für den Belag:
200 Gramm Aprikosenkonfitüre
100 Gramm Zucker
125 Gramm Butter
3 Esslöffel Wasser
150 Gramm rote Belegkirschen
300 Gramm Mandelkerne, gehackt
Für den Guss:
200 Gramm Schokoladenglasur
Zubereitung:
Aus Mehl, Backpulver, Ei, Butter und Zucker einen glatten Knetteig herstellen. Auf einem Backblech ausrollen und mit der Konfitüre bestreichen.

Für den Belag Zucker, Butter und Wasser unter Rühren zerlassen und aufkochen. Die Mandeln und die kleingeschnittenen Kirschen unterrühren.

Diese Florentinermasse etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf die Konfitüre verteilen und bei 180 bis 200 Grad (Ober-/ Unterhitze) etwa 20 bis 30 Minuten hellbraun backen.

Nach dem Auskühlen in Dreiecke schneiden und mit der Unterseite in aufgelöste Schokoladenglasur tauchen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Geeignete Getränke:
coffee

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/florentiner-ecken