

Florentiner Ecken

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

250 Gramm Mehl

1 Teelöffel Backpulver

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>