

FLORENTINER

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Ei
- 130 g Staubzucker / Puderzucker
- 50 g Aranzini / Orangeat
- 100 g Mandelblättchen
- 20 g glattes Mehl
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 P. Vanillezucker
- Zitronenschale

Glasur:

- 120 g Zartbitterschokolade
- 1 geh. TL Kokosfett

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Ei verquirlen und mit Staubzucker, Aranzini, Mandelblättchen, Mehl, Zimt, Vanillezucker und Zitronenschale gut verrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (nicht zu dicht nebeneinander setzen, die Kekse verrinnen stark). Auf der mittleren Schiene des Backofens 10 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen, danach vom Backpapier lösen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, Kokosfett darin auflösen und die Rückseite der Florentiner damit bestreichen. Mit einer Gabel Wellenmuster in die Glasur machen.