FLORENTINER



DAS BRAUCHST DU

Teig:

460 g	Weizenmehl
280 g	Butter
160 g	Staubzucker
3	Eigelb
3 g	Vanille-Extrakt
1	Messerspitze Zitronenschale frisch gerieben
1	Prise Salz

Röstmasse:

200 ml	Schlagobers
200 g	Feinkristallzucker
50 g	Butter
50 g	Honig
200 g	Mandelblättchen
200 g	Aranzini
80 g	kandierte Kirschen

zum Tunken:

dunkle Schokolade

SO WIRD'S GEMACHT

1. Zutaten zu einem Mürbteig vermengen und rasten lassen. Dünn ausrollen und bei **190°C** Ober Unterhitze **10-12 Minuten** hell vorbacken.

2. Obers, Zucker, Butter und Honig aufkochen. Faschierte Aranzini und gehackte Kirschen gut einrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Danach die Mandeln hinzufügen. Röstmasse auf den Mürbteig streichen und bei

190°C (Ober-Unterhitze) **11 Minuten** backen.

3.