

Amaranth-Florentiner

Knusprige Plätzchen mit Amaranth und Kürbiskernen.

etwa 45 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Amaranth-Masse:

50 g Amaranth, gepufft

50 g Kürbiskerne

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

50 g Butter

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Honig

100 g Schlagsahne

Guss:

etwa 150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

2 Amaranth-Masse zubereiten:

Amaranth, Kürbiskerne und Mandeln in einer Rührschüssel vermischen. Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Honig und Sahne in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Das Ganze etwa 2 Min. köcheln lassen. Die Masse zum Amaranth-Mix geben und mit einem Löffel unterrühren. Pro Florentiner jeweils gut einen Teelöffel der Masse auf das Backblech setzen und leicht flach drücken. So lange backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Einschub: Mitte

Backzeit: 12 - 14 Min.

Nach dem Backen das noch weiche Gebäck etwa 5 Min. auf dem Blech auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann erst die Florentiner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und vollständig erkalten lassen.



3 Guss:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
Florentiner in den Guss tauchen (evtl. mit Hilfe einer Gabel), leicht abstreifen,
mit der Guss-Seite auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Florentiner mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln.
- Das Gebäck kann man etwa 3 Wochen aufbewahren.

