

Florentiner Geschenkpackchen

Süßes Kleingebäck mit Mandeln zum Weihnachtsfest.

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)

100 g Margarine oder Butter

1 EL kaltes Wasser

Belag:

50 g bunte Belegkirschen

50 g Butter

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Schlagsahne

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

100 g gehobelte Haselnüsse

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, in Rechtecke (5 x 4 cm) schneiden und auf das Backblech legen. Backblech in den Backofen schieben und das Gebäck hell vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 9 Min.

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag zubereiten:

Belegkirschen klein schneiden. Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in einem Kochtopf unter Rühren zerlassen, bis alles gelöst ist. Sahne zufügen, Masse etwas einköcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Mandeln, Nüsse und Belegkirschen unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen, jeweils etwas auf die Unterseite der Rechtecke streichen und nochmals backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 10 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Unterseite nach Belieben mit aufgelöster Halbbitter-Kuvertüre bestreichen oder Oberseite besprenkeln.

