

Florentiner Nusstaler

Knusprige Plätzchen mit Nüssen und Schokolade zu Weihnachten.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

75 g weiche Butter oder Margarine

2 EL Sherry

Belag:

50 g Butter

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

100 g Schlagsahne

150 g gehobelte Haselnüsse

100 g gehackte Walnüsse

100 g Rosinen

Guss:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht mit Mehl bestreuter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise (Ø 8,5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen.

3 Belag zubereiten:

Butter, Zucker und Vanille-Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren zerlassen, erhitzen und etwas bräunen lassen, Sahne unterrühren. Übrige Zutaten hinzufügen und alles unter Rühren bei schwacher Hitze kochen, bis eine gebundene Masse entsteht. Belag auf dem ausgestochenen Teig verteilen, dabei am Rand etwa 2 mm frei lassen. Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.



Florentiner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ **Guss zubereiten:**

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Nusstaler auf der Unterseite damit bestreichen, fest werden lassen und die Oberseite nach Wunsch mit Guss besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bewahren Sie die Nusstaler kühl auf (ca. 2 Wochen).

