Florentiner



Zutaten für 10 Stück:
100 g Butter
80 g Zucker
1 Esslöffel Honig
2 Esslöffel Dosenmilch
2 Esslöffel Mehl
100 g Mandelplättchen
2 Esslöffel fein gehacktes Orangeat

Guss:
100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:
Die Butter, den Zucker, den Honig, die Dosenmilch und das Mehl in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
Den Topf vom Herd nehmen, die Mandelblättchen und das Orangeat einrühren und die Masse abkühlen lassen.
Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Mit einem nassen Teelöffel kleine Teighäufchen auf das Blech setzen, nicht zu dick, da die Masse zerläuft.
Die Florentiner im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen.
Die Plätzchen auf ein Blech etwas abkühlen lassen, dann mit einem breiten Messer herunterheben.
Die Backschokolade in heißen Wasserbad auflösen (nicht über 40 Grad, da die Kuvertüre sonst grau wird), die Unterseite der Florentiner damit bestreichen und gut trocknen lassen.