

Florentiner

1 EL Butter

1,5dl Rahm

100g Zucker

75g Dörraprikosen, gehackt

75g Sultaninen

75g Mandelstifte

50g Pistazien

Alles in einer Pfanne bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 3 Min. köcheln.

2-3 EL Mehl begeben und mischen.

Mit 2 TL kleine Häufchen mit genügend Abstand auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, leicht flachdrücken.

Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens. Sofort nach dem Backen mit einem runden Ausstecher die zerflossenen Florentiner durch Zusammenschieben rund formen. Papier vom Blech ziehen und Florentiner auskühlen. Unterseite mit Kuchenglasur überziehen.

