

Der PERM4 | Adventskalender 2023

Wir öffnen Türen. Das ganze Jahr über kümmern wir uns Tag für Tag mit den „Zutaten“ Fachexpertise, Branchen- und Marktkenntnis, Beratungskompetenz und Motivation darum, dass Fach- und Führungskräfte beruflich einen Platz nach ihrem Geschmack finden und helfen Unternehmen aller Branchen und aller Größen dabei, freie Plätze in ihren erfolgsrelevanten Bereichen erfolgreich zu besetzen. Daher geht es bei uns auch in der Adventszeit um Erfolgsrezepte für die besten Plätzchen ... im weihnachtlichen Sinne.

Tag 17: Florentiner

Zutaten:

- 175 g Zucker
- 75 g Honig
- 125 g Butter
- 150 g Sahne
- 175 g Mandelblättchen
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 150 g Halbbitter-Kuvertüre

Florentinermasse vorbereiten:

- In einem Topf Zucker, Honig, Butter und Sahne bei mittlerer Hitze zusammen erwärmen.
- Die Mischung ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei ständig umrühren.
- Mandelblättchen und Sonnenblumenkerne hinzufügen und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen. Weiterhin regelmäßig umrühren.

Backen:

- Den Ofen auf 200° Celsius vorheizen.
- Die Florentinermasse gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- Auf der zweiten Schiene von unten im Ofen ca. 12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Die Florentiner auf dem Blech auskühlen lassen, dann auf eine Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

Verzieren:

- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Die glatte Seite der ausgekühlten Florentiner mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen.
- Die Kuvertüre fest werden lassen, dann die Florentiner umdrehen und in kleine Rauten schneiden.

