



Weisse Florentinerli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 3 Min. pro Blech (siehe Tipp)

Ergibt ca. 42 Stück

250g Backmarzipan
(siehe Hinweis)

Belag

30g Butter

1 dl Rahm

80g Zucker

120g Mandelblättchen

100g Zitronat, fein gehackt

2 Esslöffel Mehl

1. Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 2 mm dick auswallen, mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen. Rondellen (ca. 5 cm Ø) ausstechen, auf zwei Backpapiere verteilen.

2. Alle Zutaten für den Belag in einer weiten Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem sorgfältigem Rühren ca. 2 Min. köcheln, bis die Masse dicklich ist, Pfanne von der Platte nehmen.

Formen: Masse sofort auf den Marzipanrondellen verteilen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 3 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Vorgang wiederholen.

Tipp: Alle Florentinerli auf zwei Blechen im Heiss-/Umluftofen bei 200 Grad gleichzeitig backen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Pro 100g: 19g Fett, 5g Eiweiss, 33g Kohlenhydrate, 1359 kJ (325 kcal)



Hinweis: Backmarzipan wird häufig auch als Mandelmasse bezeichnet. Er besteht aus mind. 40 % Mandeln und ist dadurch backfest. Backmarzipan ist in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich.