

REZEPT FÜR VEGANE FLORENTINER



VEGANE FLORENTINER

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 40 Stück | 75 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 75 g kandierte Kirschen (Belegkirschen)
- 125 g Mandelblättchen
- 100 g gehobelte Haselnüsse
- 80 g vegane Margarine
- 120 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 50 g vegane Sahne (z.B. Hafer oder Soja)
- 2 EL Mehl
- 200 g vegane Zartbitterkuvertüre



216

ZUBEREITUNG

98 Kcal	1 Gramm	8 Gramm	7 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Kirschen grob hacken und mit Mandeln und Haselnüssen mischen. Margarine zerlassen. Braunen Bio-Zucker zufügen und zum Kochen bringen. Nussmischung, vegane Sahne und Mehl zufügen und ca. 1 Minute kochen, dabei gut rühren.

2. Masse häufchenweise auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen und etwas flach drücken, dabei viel Platz zwischen den Florentinern lassen (auf jedes Blech nur 8-9 Stück geben). Blechweise im heißen Backofen 6 Minuten backen, dann Florentiner mit einer Palette vorsichtig zu Kreisen oder Ovalen zusammenschieben und ca. weitere 2 Minuten backen, bis die Florentiner am Rand leicht braun werden. Herausnehmen, nochmals etwas zusammenschieben. Mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Florentiner auf der Unterseite mit der Kuvertüre bepinseln. Auf Backpapier trocknen lassen.