

Florentinerecken mit Schokoladen-Gewürzmürbeteig

Ob tatsächlich ein Konditormeister aus der italienischen Stadt Florenz das knusprige Gebäck erfunden hat, lässt sich nicht belegen. Tatsache ist aber: Florentiner versüßen uns die Adventszeit! Den Klassiker hat SWR4 Backexperte Joachim Feinauer leicht abgewandelt. Er verzichtet bei seinem Rezept auf eine Kuvertüre-Glasur und packt die Schokolade einfach gleich mit in den Teig. Mandeln, Honig und Orangeat obendrauf, das ergibt den typischen Knusper-Effekt mit Karamellgeschmack!

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Feinauer, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste

Für den Schokoladenmürbeteig:

65 g Puderzucker

125 g Butter

½ Ei (25 g)

180 g Mehl

10 g Kakaopulver

Messerspitze Zimt

Prise Salz

Für die Florentinermasse:

65 g Zucker

50 g Butter

80 g Bienenhonig

50 g Sahne

Salz

1 Päckchen Vanillezucker

40 g Orangeat, fein gehackt

120 g Mandeln, gehobelt

60 g Mandeln, gestiftelt

Außerdem:

Frischhaltefolie

Backpapier

50 g Aprikosenkonfitüre

Backblech

Kühlzeit für den Schokoladenmürbeteig:

2 Stunden

Backzeit für den Schokoladenmürbeteig:

8 Minuten bei 180 Grad (mittlere Schiene, Unter-/Oberhitze)

Backzeit für die Florentiner:

20 Minuten bei 180 Grad (mittlere Schiene, Unter-/Oberhitze)

Zubereitung:**Schokoladenmürbeteig:**

Puderzucker mit der weichen Butter glatt arbeiten und das halbe Ei dazu geben. Dann Mehl mit Kakaopulver, Zimt und Salz mischen und kurz unter die Masse kneten. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig circa 3,5 mm dick und 35x30 cm Größe zu einem Viereck ausrollen. Die Teigplatte an den Kanten gerade schneiden und auf Backpapier legen.

Mein Spezialtipp:

Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, dann gibt es keine Blasen an der Oberfläche. Die Florentiner-Masse lässt sich später krümelfrei auftragen!

Den Schokoladenmürbeteig bei 180 Grad 8 Minuten vorbacken.

Den gebackenen Boden auskühlen lassen und anschließend mit 50 g Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Florentinermasse:

Zucker, die weiche Butter, Bienenhonig, flüssige Sahne, Salz und Vanillezucker in einem Topf auf kleiner Flamme so lange kochen, bis die Masse eine Bindung bekommt und sich leicht bräunlich verfärbt. Danach abkühlen lassen.

So entsteht das Florentiner-Gebäck:

Die gehobelten und gestiftelten Mandeln mit dem Orangeat mischen.

Mein Spezialtipp:

Drehen Sie das Orangeat durch den Fleischwolf! Es wird feiner und Sie beißen später nicht auf grobe Stückchen!

Wenn die Florentinermasse etwas abgekühlt ist, Orangeat und Mandeln unterrühren und auf dem vorbereiteten Mürbeteig-Boden mit feuchten Fingern gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen. Noch warm in gleichgroße Ecken schneiden.

So bleiben die Florentiner länger frisch:

In Dosen zwischen Backpapier aufbewahren! Dann halten sich die Florentiner länger und die anfangs etwas harte Masse wird mit der Zeit immer weicher.

SWR4 Baden-Württemberg | Joachim Feinauer | 20.11.2019