

Anne-Kathrin Bauer
Friedericke Godel

Neue weihnachtliche Köstlichkeiten



2-3 Tropfen Zitronenaroma
etwas warmes Wasser

zum Bestreuen:

gehackte Pistazien oder Schokostreusel

Butter mit Zucker und Ei gut schaumig rühren, die übrigen Teigzutaten rasch mit der Hand unterkneten. Aus dem Teig Rollen (4 cm Durchmesser) formen und eine Stunde kalt stellen.

Dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 180 °C goldgelb backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker sieben und

mit Zitronenaroma und so viel warmem Wasser glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die ausgekühlten Plätzchen damit bestreichen und gehackte Pistazien oder Schokostreusel in die noch weiche Glasur streuen. Fest werden lassen.

Florentiner

Florentinermasse:

80 g Sahne

70 g Honig

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 TL geriebene Orangenschale

200 g Butter

250 g Mandelblättchen

250 g gehackte Mandeln

zum Garnieren:

100 g weiße Kuvertüre

100 g Zartbitterkuvertüre

Für die Florentinermasse Sahne, Honig, Zucker, Vanillezucker und Orangenschale in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Butter einrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Mandeln unterrühren. Mit einem Teelöffel kleine, flache Häufchen auf ein Blech mit Backpapier setzen, dazwischen etwas Abstand lassen, da die Masse auseinanderläuft. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 7-8 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech abkühlen lassen, erst dann vom Papier lösen.

Die Kuvertüre getrennt im Wasserbad schmelzen und die Unterseite der

Florentiner damit bestreichen. Die Florentiner mit der bestrichenen Seite nach oben auf Backpapier legen und trocknen lassen. Dann wenden und mit der restlichen Kuvertüre besprenkeln.

Variante:

Nach Belieben einen Teil der Mandeln durch gehacktes Orangeat und Zitronat ersetzen.