

# Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



## Florentiner Schnitten



Teig für ca. 90 Stück

### Zutaten:

300 g Butter  
375 g Zucker  
4 Eier  
375 g gehackte Mandeln  
abgeriebene Schale einer  
Orange  
1 kräftige Prise Salz  
300 g Mehl  
1 gehäufte TL Backpulver  
2 EL Rum  
Butter oder Margarine zum  
Einfetten  
2 Tafeln Zartbitterschokolade (200 g)

Nicht verwechseln mit den runden Florentiner-Talern, die ohne Mehl gebacken werden.

Butter mit Zucker schaumig schlagen.  
Eier nach und nach zugeben.

Die gemahlten Mandeln, die abgeriebene Orangenschale und das Salz dazugeben.  
Mehl und Backpulver mischen. Mit dem Rum in den Teig kneten.

Alufolie einfetten und auf das Backblech legen. Die Hälfte des Teiges darauf verteilen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Blech auf die mittlere Schiene schieben und in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und die Alufolie abziehen. Den Teig sofort in 3 cm breite und 6 cm lange Stücke schneiden.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Florentiner Schnitten mit beiden Enden eintauchen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.