



FLORENTINER

Zutaten für ca. 20 Stück:

120 g Mandelblättchen
60 g gemahlene Mandeln
30 g Tapiokastärke
abgeriebene Schale von
1 Bio-Orange
1/2 TL Salz
30 g getrocknete Cranberries, grob
gehackt
50 g natives Kokosöl
4 EL Ahornsirup, Grad A oder C
50 g Kokosblütenzucker
50 g Zartbitterschokolade

Zeitaufwand:
ca. 1 Stunde

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Schüssel Mandelblättchen, gemahlene Mandeln, Tapiokastärke, Orangenschale, Salz und gehackte Cranberries vermischen.

In einem kleinen Topf Kokosöl, Ahornsirup und Kokosblütenzucker erhitzen, bis die Mischung zu blubbern beginnt. Die Hitze reduzieren und unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Zu den anderen Zutaten in der Schüssel geben, gut vermischen und sofort weiterverarbeiten, da die Masse hart wird, wenn sie abkühlt.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Portionen in der Größe eines 3/4 Esslöffels entnehmen, mit den leicht befeuchteten Händen zu Kugeln formen, aufs Backblech setzen, flach drücken und in eine runde Form bringen.

7–8 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Kekse leicht gebräunt sind. Der Teig ist jetzt noch weich, wird beim Abkühlen aber härter. Die Kekse komplett abkühlen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mithilfe eines Pinsels den Boden jedes Florentiners mit Schokolade einpinseln. Mit der Schokoladenseite nach oben auf ein Backpapier setzen und aushärten lassen.

In einem luftdicht verschlossenen Behälter in einem kühlen Raum oder im Kühlschrank aufbewahren. Wenn sie aus dem Kühlschrank kommen, sind sie etwas härter und knusprig. Bei Zimmertemperatur sind sie weicher und „chewy“ (dafür fehlt mir immer ein deutsches Wort).