

# Gewürz Florentiner

## Gewürzflorentiner



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

### **Zutaten:**

250 ml Schlagsahne  
125 g Zucker  
200 g Mandeln gehobelt  
100 g Haselnüsse grob gehackt  
50 g Butter  
50 g Mehl  
2 pkg Vanillezucker  
1 EL geriebene Zitronenschale  
1 EL geriebene Orangenschale  
1 EL Zimt gemahlen  
1 Tl Cardamon  
1 Msp Nelken gemahlen  
1 Msp Muskat gemahlen  
1 Tasse Haferflocken

### **Zubereitung:**

Die Schlagsahne zusammen mit Zucker, Vanillezucker,

Zitronenschale und Orangenschale in die Kenwood geben.

Ballonschneebeesen einspannen und zum Kochen bringen (Rührintervall 1, 120 grad). Dauert schon ein paar Minuten. Wenn das ganze köchelt Temperatur ausschalten, den Zimt, Cardamon, Nelken, Muskat und Butter unterrühren.

Anschließend erkalten lassen. Die restlichen Zutaten unterheben und kurz rasten lassen ...

Danach mit dem Esslöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (Menge ca 1/2 El pro Keks).

Ergibt dann ca 40 Stk. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 17 min backen.

Sobald die Kekse ausgekühlt sind, die Unterseite in Schokolade tauchen.

Tipp: ich lass die Haselnüsse weg, funktioniert auch und ich finde, sie sind dann saftiger.

Gutes Gelingen!!