

Bratapfel-Florentiner

Zutaten:

- 130 g Apfelmus
- 130 g Kristallzucker
- 30 g Butter
- 50 g Honig
- 1 MSP Zimt
- Mark aus ½ Vanilleschote
- 1 Prise Nelkenpulver
- 150 g Mandelblättchen
- Schokoladeglasur: 70 g weiße Schokolade



Foto: Pixabay

Zubereitung:

- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Apfelmus, Zucker, Butter, Honig, Zimt, Vanillemark und Nelkenpulver aufkochen. Mandelblättchen einrühren und ca. 2 min. köcheln.
- Die Masse auf das Blech geben und rechteckig, ca. 3 mm hoch verstreichen, dann goldbraun backen (ca. 15 min.)
- Herausnehmen, abkühlen lassen, mit einem Stück Backpapier belegen und umdrehen. Papier abziehen.
- Für die Glasur Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Boden mit Schokolade bestreichen, Glasur fest werden lassen, dann die Florentiner in Rechtecke (ca. 3 x 5 cm) schneiden.

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“