

# Florentiner

---

## Zutaten

- 150g Mehl
- 50g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 EL Wasser
- 65g Butter
- 50g Butter
- 100g Zucker
- 2 EL Honig
- 125ml Schlagsahne
- 100g gehobelte Mandeln

## Zubereitung

- Mehl, Zucker, Vanillezucker, Wasser und Butter zu einem Mürbeteig kneten und kalt stellen
- Teig dünn ausrollen, kleine Kreise ausstechen und auf ein Backpapier legen
- Teig bei 180 Grad für 5 Minuten vorbacken
- Währenddessen Butter, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen, bis die Masse leicht braun wird
- Sahne hinzufügen und verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat
- Mandeln dazugeben und unter Rühren so lange schwach weiterkochen, bis die Masse gebunden ist
- Die Masse mit zwei Löffeln auf den vorgebackenen Plätzchen verteilen und dann nochmal in den Ofen

Backofen 180 Grad ca. 10 Minuten