

Speck-Florentiner

Zutaten für 30 Stück

170 g Zucker

50 g Honig

120 g Butter

140 ml Schlagsahne

100 g Cranberrys

50 g kandierter Ingwer

100 g Pinienkerne

100 g Pistazien kleine oder halbiert

100 g Mandelblättchen

100 g geräucherter Speck

40 g Mehl

So wird's gemacht:

Zucker mit Honig, Butter und Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze offen 6-7 Minuten einkochen lassen.

Inzwischen die Cranberrys vierteln und den Ingwer in kleine Stücke schneiden. Mit Pinienkernen, Pistazien, Mandelblättchen und dem Mehl in einer Schüssel mischen. Unter den Karamell rühren und 5-6 Minuten unter Rühren leise kochen, dann 5 Minuten abkühlen lassen. Speck in Mini-Würfelchen schneiden und in einer Pfanne nicht zu kross anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Florentiner-Masse möglichst dünn auf dem Blech verteilen (das geht am besten, wenn man mit nassen Händen die Masse

plaza *culinaria*

dünn auf das Backblech drückt). Den Speck darüber streuen und die Florentiner im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180°C ca. 6 Minuten goldbraun backen Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech 5 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem schweren befeuchteten Messer Rechtecke schneiden. Die Florentiner auf Kuchengittern vollständig abkühlen lassen.

In einer Dose, zwischen Lagen von Butterbrotpapier kühl und trocken gelagert, halten sie sich mindestens 1 Woche