



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Florentiner mit Cranberries

- 80 g GEFRO Honig Wald & Blüte
- 70 g brauner Zucker
- 120 ml Schlagsahne
- 30 g Butter
- 50 g getrocknete Cranberries, fein gehackt
- 160 g Mandelblättchen
- 2 EL Mehl
- 100 g dunkle Kuvertüre

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Florentiner mit Cranberries

Rezept für 25 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

3,9 g Fett	6,2 g Kohlenhydrate	1,2 g Eiweiß	1,1 g Ballaststoffe	64,3 kcal
Brennwert				

Florentiner mit Cranberries: Den Ofen auf 180°C vorheizen. 80 g GEFRO Honig Wald & Blüte, 70 g braunen Zucker, 120 ml Schlagsahne und 30 g Butter in einen Topf geben und aufkochen. 50 g getrocknete, fein gehackte Cranberries und 160 g Mandelblättchen zugeben und 3 Min. unter Rühren köcheln lassen. Die Masse in eine Schüssel geben und nach und nach 2 EL Mehl unterrühren.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem feuchten Löffel etwa 25 kleine Haufen auf die Bleche setzen und mit dem Löffelrücken flach drücken.

Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 12 Min. backen, bis die Florentiner goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und auf den Blechen auskühlen lassen.

100 g dunkle Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Im Wasserbad bei geringer Temperatur langsam schmelzen. Die Unterseite der Florentiner mit einer Gabel in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre fest werden lassen.

Die Florentiner an einem kühlen Ort lagern.