



## Rezept " Florentina nach Lukas Pauntzen "

### Zutaten Mürbteigboden:

30 dag Glattes Mehl  
20 dag Butter  
10 dag Staubzucker  
Prise Salz und Vanillezucker  
Zitronenabrieb (unbehandelte Zitrone)

### Zutaten Florentinamasse:

¼ l Obers  
10 dag Honig  
10 dag Butter  
30 dag Zucker  
30 dag gehobelte Mandeln  
20 dag Backmischung (Aranzini, Zitronat, kand. Kirschen, etc.)

### Zubereitung:

#### Mürbteigboden:

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig kneten!  
Teig auf 4mm Dicke zu einer Platte ausrollen und auf Backblech mit Backtrennpapier setzen und mit Gabel mehrmals stupfen.  
Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 5-7 min hell vorbacken!  
Auskühlen lassen

#### Florentinamasse:

Obers, Zucker, Butter, Honig zum Faden kochen!  
Gehobelte Mandeln mit Backmischung vermengen und in die Obersmasse einrühren!  
Die Masse auf den Mürbteig aufstreichen und nochmals bei 200 Grad hellbraun Backen!  
Nach dem auskühlen in kleine Rechtecke schneiden und die Spitzen mit Schokolade tunken!

Wir wünschen ein gutes Gelingen!

