



Florentiner-Toffee

Karamellig

FLORENTINER

200 g vegane Butter oder Pflanzenmargarine
 150 g Zucker · 50 ml Mandeldrink
 30 g Kokosöl · 4 EL Reissirup
 250 g gestiftete Mandeln
 1 TL Vanillepaste (1 TL Reissirup + Messerspitze Vanille)
 1 Prise Salz
DEKO
 30–35 Cranberrys, getrocknet
 50 g Zartbitterkuvertüre

❶ Butter langsam erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Zucker darin auflösen und kurz aufköcheln lassen. Hitze reduzieren und die restlichen Zutaten für die Florentiner zur Butter-Zuckermischung geben. Alles gut vermischen. Masse nochmals aufkochen und weiter köcheln lassen, bis sie anfängt fest zu werden. Das kann etwas dauern. Dabei immer gut umrühren, damit die Toffeemasse nicht anbrennt.

❷ Aus der Masse kleine Häufchen abstechen, auf mit Backpapier belegte Teller oder Brettchen setzen, flachdrücken und mit je einer Cranberry belegen. Florentiner an einem kühlen Ort komplett auskühlen lassen.

❸ Zartbitterkuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Florentiner mit der Unterseite in die Kuvertüre tunken oder mit einem Pinsel bestreichen und über Kopf auf einem Kuchengitter gut trocknen lassen.

❹ Florentiner-Toffee am besten im Kühlschrank aufbewahren.

☆ Einfach | 30–35 Plätzchen

🕒 Zubereitungszeit: 35 Min. + Kühlzeit

📊 Pro Stück (bei 35 Plätzchen):
 120 kcal; 2 g E, 9 g F, 8 g KH