

Zutaten:

Florentiner einfach:

für 6 Ananastörtchen groß

40 g gehobelte Mandel
40 g Mandelstifte
100 g Bernstein gold
6 Belegkirschen
Kuvertüre

Florentiner mit Haferflocken:

für 6 Ananastörtchen groß

30 g gehobelte Mandeln
30 g Mandelstifte
30 g Haferflocken
100 g Bernstein gold



Zubereitung:

Mandeln und Bernstein gold im Schlagkessel vermengen und gleichmäßig in die Ananastörtchen füllen.

Bei 200° ca. 5-8 Minuten backen, auskühlen lassen.
Jeweils mit einer Belegkirsche dekorieren und den Boden mit Kuvertüre bestreichen.

Zubereitungszeit: 5min

Backzeit: 8min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C