

Florentinerecken

(Masse reicht für ein grosses rechteckiges Backblech)

Teig:

500 g Mehl in Schüssel geben

250 g weiche Butter in Flocken zugeben, mischen

175 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 ½ Päckli Vanillezucker

1 Ei zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech 5 mm dick auswallen.

Bei 200°C ca. 16-20 Minuten hellbraun backen.

Belag:

200 g Zucker

70 g Butter

1 dl Rahm

2 EL Honig in eine Pfanne geben und kurz vors Kochen bringen.

300 g Mandelscheiben zugeben und mischen

Masse auf den Teigboden streichen und ca. 10 Minuten weiterbacken, bis die Masse schön goldbraun ist.

Im lauwarmen Zustand in Vier-oder Dreiecke schneiden.

In einer Blechdose mit Deckel aufbewahren.