

AMARULA FLORENTINER

ZUTATEN:

100 ml Amarula

25 g Kokosöl

50 g Honig

2 EL Kokosblütenzucker

1 Prise Zimt

100 g gehobelte Mandeln

100 g Mandelstifte

100 g Zartbitter Schokolade

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Amarula mit dem Kokosöl, dem Honig, Kokosblütenzucker und einer Prise Zimt in einem kleinen Topf erhitzen. Die Masse bei geringer Hitze ca. 2 - 3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Dann die gehobelten Mandeln und die Mandelstifte unterrühren. Die Masse jeweils mit einem Esslöffel auf das Backblech geben, mit dem Löffel etwas flach drücken und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen, bis die Florentiner leicht braun werden. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Florentiner komplett erkalten lassen. Dann die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Unterseite der Florentiner damit bestreichen. Die Schokolade fest werden lassen. Die fertigen Amarula Florentiner am besten im Kühlschrank aufbewahren.

[/dkpdf-columns]