



Unsere Produktempfehlung

Speck-Florentiner

Ergibt ca. 30 Stück

SIE BRAUCHEN:

- 125g Schinkenwürfel
- 130g Zucker
- 50g Honig
- 110g Butter
- 120ml Schlagsahne
- 130g Cranberrys
- 50g kandierter Ingwer
- 120g Pinienkerne
- 100g Pistazien (kleine oder halbiert)
- 100g Mandelblättchen
- 40g Mehl

Zuerst den Zucker mit dem Honig, der Butter und der Sahne in einem Topf ohne Deckel bei mittlerer Hitze 6 – 7 Minuten einkochen lassen.

Zwischenzeitlich die Cranberrys vierteln und den Ingwer in kleine Stücke schneiden, anschließend mit den Pinienkernen, den Pistazien, den Mandelblättchen und dem Mehl in einer Schüssel mischen und dem Karamell zugeben. 5 Minuten unter Rühren erhitzen und dann abkühlen lassen.

Die Schinkenwürfel in einer Pfanne anbraten, und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Nun die Florentiner-Masse dünn auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen, den Speck darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 6 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Abkühlen in gewünschte Rechtecke schneiden, servieren und genießen.