Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FLORENTINER MIT SALZKARAMELL

ZUBEREITUNG: 10 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN.

Dieses Jahr basteln wir für die Familie einen Adventskalender. Ich habe mir einen Tee Adventskalender bestellt, den wir gemeinsamen genießen werden. Und passend dazu brauchen wir also viele leckeren Sachen für die ganze Familie.

Wir haben lange überlegt und entschieden, in jeder kleinen Schubladen kleine selbstgemachte Pralinen, Bonbons oder Plätzchen PLUS einen Wunsch zu verstecken. Bei den Wünschen kann es ein Spaziergang sein, eine Teestunde mit Mama oder eine Bastelstunde mit Papa… ein Kerzenabend, Kino, usw….

Wir brauchen also verschiedene kleine Leckereien für unseren Kalender und ich habe mir gedacht, dass ich es mit euch in den kommenden Wochen teilen werden. Es sind nicht super original oder neue Ideen, aber die machen wir immer mit meinem Sohn. Also einfach und schnell gemacht. Ein Paar habe ich noch im Kopf und muss sie nach und nach ausprobieren … aber das macht besonders Spaß!

Es werden auch kleine Ideen zum Verschenken geben, denn bei den Wunschzetteln gibt es auch „Rezepte“ oder „Bastelnanleitungen“. □□ Das ist meinem Sohn sehr wichtig! Mal sehen, ob wir alles am Ende richtig hinbekommen.

Also unsere erste Backaktion waren die **Florentiner**. Ich wollte das Karamell mit einer kleinen Prise Salz zubereiten und die Mandeln gehackt und geröstet haben. Die Idee kam, als ich wieder mal selbstgemachten Praliné (Nuss-Nougat Creme) gemacht habe. Dafür muss ich immer Nüsse rösten und dann karamellisieren. Es riecht immer soooo lecker! Da dachte ich: Warum nicht daraus Florentiner zaubern? Es geht doch ruckzuck!

Ich habe also mein Rezept mit ganzen Mandeln zubereitet, gemixt und geröstet. So schmeckt es noch „nüssiger“ … sehr sehr lecker. Und man kann quasi nichts falsch machen.

Wichtig ist, die Schokolade nicht zu heiß zu schmelzen, so bleibt sie schön glänzend! Et voilà …. so haben wir sie gezaubert:

Zutaten für 15 Florentiner mit Salzkaramell:

100 g Mandel, 100 g Zucker, 1 kleine Prise Salz, 75 g Zartbitterschokolade (Caraibe für mich)

Utensilien: Mini Tartelette Backformen, Teigschaber

1- Die Mandeln kurz mixen: also nicht komplett pulverisieren, sondern nur einmal kurz in den Mixer geben.

2- In einer Pfanne die Mandeln kurz (2 Minuten max) rösten …

Die Mandeln herausnehmen und das Karamell in der Pfanne langsam schmelzen, eine Prise Salz dazu geben ….

Achtung! Währenddessen die Schokolade schon langsam schmelzen lassen, und in kleine Förmchen (bei mir Tartelettes oder mini Burgerformen.. es sollte nicht größer als 3-4 cm sein!) 1 TL verteilen.

3- Wenn das Karamell geschmolzen ist, die Prisesalz eingeben, die Nüsse dazu tun und umrühren …

So:

Jetzt ganz schnell die Masse rühren und in den Formen verteilen. Ich habe einen guten TL in jeder verteilt.

Jetzt nur noch abkühlen lassen (wir haben alles direkt in den Tiefkühlschrank für 3 Minuten gegeben, und es war schon bereit!) .

So sahen die aus. Perfekt und glänzend! Karamell und Schokolade…. ich kann euch verraten, dass mein kleiner (großer, sorry) sehr stolz war. □□

Bis bald mit anderen kleinen Ideen für den Adventskalender.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de