



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

10 dag Butter
15 dag Braunzucker, großkörnig
1 EL Honig
125 ml Schlagobers
1 Msp. Salz
18 dag Mandelsplitter
2 EL Sesam
1 EL Rosine
15 dag Kürbiskerne

Kürbiskernflorentiner

Zubereitung

- Butter, Zucker, Honig, Schlagobers und Salz in einem Topf ca. 8 Minuten kochen.
- Die Masse wird dicklich.
- In diese Masse die restlichen Zutaten einrühren.
- Masse dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreichen und backen.
- Die Masse soll etwas bräunlich sein.
- Noch warm in Schnitten schneiden.
- Backemfehlung: 15 bis 20 Minuten bei 180°C.

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

