

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

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

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:

Süßes Weihnachtsgebäck



IK Landwirtschaftskammer Kärnten

Kürbiskernflorentiner



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

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.