



**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

**Quellen:**



Seminarbäuerinnen Kärnten:

*Süßes Weihnachtsgebäck*



## 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.



Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ländlicher Raum:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

