



Kürbiskernflorentiner

Zutaten

Für den Mürbteig:

300g Mehl
200g Butter
100g Staubzucker
1 Ei
Salz, Vanillezucker, Zitronenschale je eine Prise

Für die Florentinermasse:

100g Kristallzucker
50g Honig
50g Obers
50g Butter
220g Kürbiskerne ganz

Zubereitung

- Für die Florentinermasse Obers mit Butter, Zucker und Honig aufkochen lassen (bis 105°C)
Danach die ganzen Kürbiskerne beimengen und kurz überkühlen lassen
- Den Mürbteig Blechgroß ausrollen, mit einer Gabel stupfen und blindbacken (d.h. ganz hell backen)
- Die Kürbiskernmasse auf den vorgebacken Mürbteig gleichmäßig verteilen und bei 180°C hellbraun backen
- Eine Minute überkühlen lassen und dann mit einem scharfen glatten Wiegemesser Dreiecke schneiden. Damit die Masse nicht am Messer kleben bleibt, immer bei einem Butterstück abstreifen
- Die Dreiecke auskühlen lassen, und danach mit Milkschokolade halb tunken

