

REZEPT

Florentiner mit nutella®

Leicht

30 min



ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN

Für den Teig:

60 ml Sonnenblumenöl 100 g brauner Zucker 75 ml fettarme Milch 200 g gehobelte Mandeln 25 g gehackte Mandeln

Für das Topping:

180 g nutella®

Back-Utensilien:

1 kleiner Topf

1 Kochlöffel

2 Teelöffel

1 Backpapier

1 Backblech



Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!



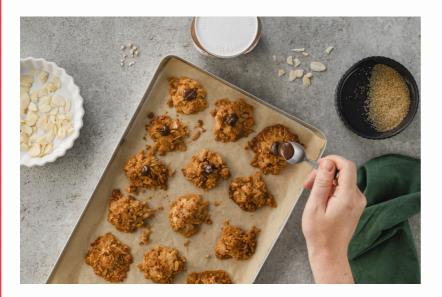
ZUBEREITUNG:



In einem kleinen Topf
Sonnenblumenöl, braunen Zucker
und die Milch erwärmen. Diese Masse
für 5 Minuten aufkochen lassen. Die
gehobelten Mandeln zusammen mit
den gehobelten Mandeln
hinzufügen. Alles gut vermischen.



Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech formen. Florentiner im Ofen ca. 20 Minuten backen.



Florentiner komplett auskühlen lassen. Eine Portion entspricht drei Florentiner. Jeweils 5 g nutella[®] in die Mitte eines Florentiners verteilen. Dies wiederholen, bis alle Florentiner mit nutella[®] dekoriert sind.



Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept