

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:



- 1 | 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.



- 2 | 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.



- 3 | 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