



Vegane Florentiner

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

60 g	Mandelblättchen	60 g	kandierte Zitruschalen (Orange oder Zitrone)
60 g	gehackte Nüsse (Pistazien und Mandeln)	30 g	Trockenfrüchte (Cranberrys, Sultaninen oder Rosinen)
25 g	glasierter Ingwer (fein gehackt)	60 g	Ahornsirup
40 g	Puderzucker	1 TL	Maisstärke
100 g	dunkle Schokolade		

Zubereitung

-
1. Ofen auf 180°C vorheizen.
 2. Alle Nüsse und Fruchtzutaten mit dem Puderzucker in eine große Rührschüssel geben und verrühren, bis die Masse gleichmäßig bedeckt ist.
 3. Ahornsirup mit Maisstärke und 2 EL Wasser in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis es köchelt. Dabei stetig umrühren. Die Mischung etwas verdicken lassen und anschließend vom Herd nehmen.
 4. Die Trockenmischung in den Topf hinzufügen und verrühren.
 5. Einen Esslöffel der Florentiner-Mischung in einen runden Ausstecher mit einem Durchmesser von 5-7 cm geben und auf Backpapier platzieren. Die Masse kurz verdichten. Den Keksausstecher anheben und vom Teig lösen. Die Kekse sollten ca. 1 cm dick sein und einen Abstand von etwa 2 cm voneinander haben.
 6. Für 11-12 Minuten in den Ofen stellen, bis eine leichte Bräune an den Rändern entsteht.
 7. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen die Schokolade schmelzen. Dann den Boden der Florentiner darin eintauchen.
 8. Kekse kühl und trocken stellen, damit die Schokolade aushärten kann.