

# Florentiner Kranz

Von Kuchenfee

☀️ Herzlich willkommen in meiner Backstube, liebe Backfreunde! ☀️

Ich bin Kuchenfee Lisa und heute entführe ich euch in die zauberhafte Welt der Weihnachtsbäckerei. Mit über 10 Jahren Erfahrung als Konditorin bringe ich euch heute ein ganz besonderes Plätzchenrezept mit – perfekt für die festliche Jahreszeit!

In meiner gemütlichen Backstube zaubern wir gemeinsam Spritzgebäck mit einer karamelligen Nussfüllung. Dieses Rezept ist nicht nur köstlich, sondern auch unkompliziert und blitzschnell zubereitet. Ihr werdet begeistert sein!

Wir werden den Spritzgebäckteig direkt verwenden, ohne ihn vorher zu kühlen. Der Teig wird in Form eines verlockenden Kranzes aufgespritzt und in der Mitte mit einer himmlischen Nussfüllung gefüllt. Diese erinnert an die Aromen von Florentinern oder einer Bienenstichkruste – eine raffinierte Note für eure Weihnachtstafel.

Wenn ihr auf der Suche nach einfachen, aber beeindruckenden Backideen seid, seid ihr hier genau richtig. Lasst uns gemeinsam in die Welt des Backens eintauchen und zauberhafte Leckereien für die Weihnachtszeit kreieren!

Vergesst nicht, das Rezept zu liken, zu abonnieren und mit euren Backfreunden zu teilen. In meiner Backstube ist jeder willkommen, also schnappt euch eure Schürzen, und los geht's!

Lasst uns gemeinsam backen und die Magie der Weihnachtsbäckerei erleben! 🌲 ✨



| VORBEREITUNG | BACKZEIT | RUHEZEIT | GESAMT |
|--------------|----------|----------|--------|
| 10 min       | 30 min   | n/a      | 40 min |

20 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

# Zutaten

## GEBÄCK

- 1 x Ei
- 110 g Butter
  - weich
- 60 g Puderzucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 170 g Mehl
- 1 Msp Backpulver

## RÖSTMASSE

- 20 g Butter
- 35 g Zucker
- 12 g Milch
- 10 g Honig
- 35 g Mandeln
  - gehackt

# Zubereitung

## 1. RÖSTMASSE

- 01 Butter, Zucker, Milch & Honig zum kochen bringen. Regelmäßig rühren. Alles für 2 Minuten aufkochen.
- 02 Nach 2 Minuten vom Herd nehmen & die Mandeln unterrühren.
- 03 Abkühlen lassen bis sie handwarm ist & sich mit den Fingern portionieren lässt.

## 2. MÜRBETEIG

- 01 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 02 Vermenge Butter, Puderzucker, Vanillinzucker & Salz miteinander bis alles cremig ist.
- 03 Das Ei unterarbeiten.
- 04 Mehl & Backpulver unterarbeiten bis alles zusammen kommt.
- 05 In einen Spritzbeutel füllen & auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.
- 06 Die abgekühlte Röstmasse in kleine Kugeln formen & in den Kranz füllen.

# Werkzeuge

- Waage
- Topf
- Schneebesen
- Spritzbeutel

**07** Backen bis der Mürbeteig teil des Gebäckes goldig ist. Die Zeit ist unterschiedlich, grob geschätzt dürften es 10-15 Minuten dauern, aber bei solch zarten Gebäcken backt man immer nach Sicht.

Nach dem backen 100% auskühlen lassen bevor das Gebäck vom Blech genommen wird.