

Plätzchen

Pistazien-Florentiner

Was wäre Weihnachten ohne Plätzchen? Lecker sollten sie sein. Am besten sollten sie aber auch gesund sein. Für Sie haben wir daher eine ganz besondere Sorte roh-vegane Kekse herausgesucht. Diese süßen Leckerbissen sind perfekt für die Adventszeit und verwöhnen Ihre Gäste mit ihrem einzigartigen Aroma.



Zutaten

- 100 g Pistazien
- 100 g Mandeln
- 150 g Datteln Deglet Nour, entsteint
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Vanillepulver
- 2 EL Kakaonibs
- 1 Prise Salz

Für die Glasur:

- 2 EL Kakaomasse
- 1 EL Mandelpüree

Zubereitung

1. Von den jeweils 100 g Mandeln und Pistazien 25 g abwiegen und mit dem Mixer oder dem Messer grob hacken und zusammen mit den Kakaonibs zur Seite stellen.
2. Die restlichen jeweils 75 g Pistazien und Mandeln im Mixer grob zerkleinern und dann die Datteln sowie die Gewürze hinzugeben und so lange mixen bis ein klebriger Teig entsteht.
3. Florentiner Taler formen und mit den gehackten Nüssen und Kakaonibs dekorieren.
4. Entweder frisch genießen oder im Dörrgerät bei 42 °C für ca. 12 Stunden trocknen lassen.
5. Kakaomasse und Mandelpüree im Dörrgerät auf 42 °C zu einer Glasur verschmelzen und die Florentiner darin frisch oder gedörrt eintauchen.
6. Im Kühlschrank die Glasur hart werden lassen. Für die Aufbewahrung weiter kühl lagern.



Portionen	Dauer	Schwierigkeit	Ausrüstung
ca. 400 g (etwa 10 Plätzchen)	10 min.	● ● ● ● ●	Hochleistungsmixer Dörrgerät

Sehen Sie das Rezept auch frisch erklärt von
Peter Dreverhoff auf Youtube:

Rezept: Peter Dreverhoff/Keimling

