

Florentiner Backform



Art.-Nr. 661028



STÄDTER®

Herbstliche Müslitaler

FÜR 1 BLECH | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 10 MINUTEN

Zutaten: 90 g Zucker, 60 g Butter, 30 g Honig, 70 ml Sahne, 20 g Mandeln gehackt, 20 g Kürbiskerne, 30 g Sonnenblumenkerne, 20 g Sesam, 20 g Pinienkerne, 20 g Cashewkerne, 70 g Trockenfrüchte fein gehackt

Zubereitung:

Zucker, Butter, Honig und Sahne in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Pinienkerne, Cashewkerne und Trockenfrüchte dazugeben und ca. 5 Minuten weiter kochen, dabei umrühren. Anschließend die Masse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mit Hilfe eines Teelöffels die Masse auf das eingefettete Backblech portionieren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Tipp:

Für eine besonders gleichmäßige Bräunung der Nüsse, das Blech nach dem Backen nur ganz kurz herausnehmen und die Müslitaler anschließend nochmals für weitere 2 Minuten backen.

