

Backen for Wacken

Felix Hufnagel

November 19, 2012

Contents

1	Pltzchen	5
1.1	Florentiner	5
1.1.1	Zutaten	5
1.1.2	Brecht-Gewrze	5
1.1.3	Zubereitung	5
2	Kuchen	7

Chapter 1

Pltzchen

1.1 Florentiner

1.1.1 Zutaten

150g Mandeln

sd

100g grobe Haferflocken

80g Weizen

ete, ungeschwefelte Aprikosen

70g Butter

100g Bltenhonig

1/8L Schlagsahne

3EL Kirschwasser

100g Vollmilch-Kuvertre

1.1.2 Brecht-Gewrze

1 Vanilleschote 1 Pr. Ingwer 1 Pr. Muskatblte 1/2TL Zimt 50g Sesam (geschlt)

1.1.3 Zubereitung

Die Mandeln berbrhen, Schale abziehen und grob hacken. De Weizen mehlfein mahlen. Die Aprikosen fein hacken. Die Butter schmelzen lassen und darin die Haferflocken, die gehackten Mandeln und den Sesam goldgelb rsten. Die Sahne erhitzen, die Aprikosenwrfel und das Mark einer Vanilleschote zugeben.

Etwas abkühlen lassen und dann den Honig, das Haferflockengemisch und das Kirschwasser unterrühren. Zum Schluss das mit den Gewürzen gemischte Weizenvollkornmehl zugeben und alles gut miteinander verrühren. Taler von 5cm Durchmesser formen (5mm dick) und auf ein gefettetes Backblech setzen. Die angegebene Menge ergibt ein Backblech mit ca. 30 Florentinern. Bei 180C ca. 15min backen. Nach dem Erkalten die Unterseite mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen.

Chapter 2

Kuchen