

Gabi Werthmann, Munich Dip-N-Divers

From/aus Dip-N-Divers Newsletter Nr. 256, page/Seite 34

**The best Recipes
for the Afterparty****Florentine**

If, like me, you like to bake Christmas cookies at this time of year, but you cannot muster the patience and perseverance required, you will love these cookies.

The recipe is not only simple, the parts also taste sensational. 😊

| | |
|-------------|--------------|
| 200g sugar | 100g honey |
| 100g butter | 50g flour |
| 150g cream | 200g almonds |

Put all ingredients except the almonds in a saucepan, bring to the boil and stir until the mixture has become creamy. Then add the almonds and stir.

Let it cool down and put it in the fridge.

The next day (!) Use a teaspoon to place small heaps on a baking sheet lined with baking paper and press flat. Leave a gap between the piles (not exactly 1.5 m, as we are used to) so that the mass does not flow together. Otherwise you only have one Florentine per tray.

**Die besten
Afterparty Rezepte****Florentiner**

Wenn ihr wie ich in dieser Jahreszeit gerne Weihnachtsplätzchen backt, aber die hierfür erforderliche Geduld und Ausdauer nicht aufbringen könnt, werdet ihr diese Plätzchen lieben.

Das Rezept ist nicht nur einfach, die Teile schmecken auch noch sensationell. 😊

| | |
|-------------|--------------|
| 200g Zucker | 100g Honig |
| 100g Butter | 50g Mehl |
| 150g Sahne | 200g Mandeln |

Alle Zutaten bis auf die Mandeln in einen Topf geben, aufkochen lassen und rühren, bis die Masse cremig geworden ist. Dann die Mandeln dazugeben und rühren.

Abkühlen lassen und ab in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag (!) mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bringen und flachdrücken. Zwischen den Häufchen Abstand lassen (nun nicht gerade 1,5 m, wie wir es ja gewöhnt sind), damit die Masse nicht zusammenfließt. Sonst habt ihr pro Blech nur einen Florentiner.

At 170 degrees approx. 10-12 min.
Bake until the biscuits have turned a
golden yellow color.

Bei 170 Grad ca. 10-12 min. backen, bis
die Kekse eine goldgelbe Farbe ange-
nommen haben.

Which is your favourite
afterparty recipe?

Send it in to be printed here 😊!
editor@eaasdc.eu

Welches ist Dein Lieblings-
Afterparty-Rezept?

Schick es mir, dann druck' ich's hier 😊!
editor@eaasdc.eu



Picture/Bild: pixabay