

Apfel-Hanf-Florentiner

Zutaten

Für den Mürbteig:

- 130g Weizenmehl
- 10g Hanfmehl
- 90g Butter
- 50g Staubzucker
- 10g Vanillezucker
- 1 Ei
- etwas abgeriebene Zitronenschale

Für den Belag:

- 30g Schlagobers
- 30g Honig
- 25g Butter
- 75g Zucker
- 10g Vanillezucker
- 100g Hanfsamen geschält
- 20g Apfelchips zerkleinert



Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten und diesen ca. 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

Anschließend den Teig ca. 3mm dick ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 170°C ca. 5 Minuten vorbacken.

Für den Belag Schlagobers, Honig, Butter, Vanillezucker und Zucker zusammen aufkochen und Hanfsamen und zerkleinerte Apfelchips dazugeben. Diese Masse noch heiß auf den vorgebackenen Mürbteigboden streichen und bei 170°C ca. 10 Minuten fertig backen.

Nach dem Auskühlen in kleine Schnitten schneiden und mit Schokoglasur verzieren.