

Financier (Mandelküchlein)



Anmerkung:

Die Financiers schmecken am zweiten Tag noch besser, weil die Röststoffe der gebräunten Butter noch besser zur Wirkung kommen. Auch als Dessert mit Eis oder frischem Obst sehr lecker! Übrigens, in einer verschlossenen Blechdose lassen sie sich mindestens eine Woche aufbewahren.

Zutaten:

100 g	Butter
3	Eiweiß (Größe M)
50 g	Zucker
80 g	gesiebten Puderzucker
100 g	abgezogene, gemahlene Mandeln
30 g	Weizenmehl (405)

Außerdem:

- 2 EL weiche Butter für die Form
- 3 EL Weizenmehl für die Form

Zubereitung:

Zwei Mini-Muffinformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen (Mehl ausklopfen).

Für den Teig die Butter in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis sie anfängt zu bräunen. (Vorsicht! Sie verbrennt leicht) Die Butter durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen, wenn er längere Zeit benötigt.

Eiweiß und Zucker in eine Küchenmaschine geben oder in eine Rührschüssel und mit dem Schneebesen sehr steif schlagen. Puderzucker und Mandeln mischen, unter den Einsnee heben.

Die zerlassene, zimmerwarme Butter auf die Eischneemasse geben und unterziehen.

Den Teig mit einem Esslöffel in die vorbereiteten Mini-Muffinformen verteilen. Die Formen auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (untere Schiene)

Heißluft: etwa 180°

Backzeit: 10-12 Minuten

Die Formen auf ein Kuchenrost stellen. Die Financiers etwas abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen. Mandelküchlein auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 10-12 Min.

Backzeit: 10-12 Min.

Für Interessierte hier die Nährwerte:

E: 35g, F: 171g, Kh: 175, kj: 9971, kcal: 2283, BE: 14,5 (natürlich für die gesamte Menge)