



5 von 1 Stimme

Financiers backen wie in Frankreich – mein Lieblingsrezept

Vorbereitungszeit

15 Min.

Zubereitungszeit

15 Min.

Gesamtzeit

30 Min.

Wenn du Mandeln magst, wirst du diese Financiers lieben: saftig, goldbraun und vor allem mit aromatischer Nussbutter verfeinert!

Portionen

8 Financiers

Calories

215 kcal

KOCHUTENSILIEN

- 1 Financiers-Backform aus Silikon oder Metall

ZUTATEN

- 100 g Butter ungesalzen
- 100 g Puderzucker
- 75 g gemahlene Mandeln
- 40 g Mehl Typ 450
- 1 Prise Salz
- ½ TL Vanille extrakt oder Bittermandel
- 3 Eiweiß
- Einige Mandelblättchen optional

ANLEITUNGEN

Nussbutter zubereiten

- 1 Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie eine bernsteinfarbene Tönung annimmt und nussig duftet. Vom Herd nehmen und

leicht abkühlen lassen (mehr dazu im Artikel).

Teig zubereiten

- 2 Puderzucker, gemahlene Mandeln und Mehl zusammen in eine Schüssel sieben. Eine Prise Salz hinzufügen.
- 3 Das Eiweiß mit einer Gabel leicht verquirlen und zusammen mit dem Vanilleextrakt zu den trockenen Zutaten geben. Alles glatt verrühren.

Nussbutter dem Teig zufügen

- 4 Die Butter kurz abkühlen lassen und dem Teig zufügen. Alles gut miteinander verrühren.
- 5 Den Teig in einen Spritzbeutel füllen (falls vorhanden) und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backen

- 6 Backofen auf 180 °C (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Die Förmchen mit der restlichen Nussbutter bepinseln bzw. einfetten und dann zu etwa drei Viertel füllen, mit Mandelblättchen bestreuen und 15–18 Minuten backen.
- 7 Die Küchlein einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

NOTIZEN

Aufbewahren: Nach dem Backen die Financiers gut abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Behälter 2-3 Tage bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Einfrieren: Lass die Financiers vollständig abkühlen, gib sie dann in einen Gefrierbeutel oder ein luftdichtes Gefäß. So halten sie sich bis zu 3 Monate. Lass sie später bei Raumtemperatur 45 Minuten auftauen.

NÄHRWERTE

Calories: 215kcal | Carbohydrates: 18g | Protein: 4g | Fat: 15g | Saturated Fat: 7g | Polyunsaturated Fat: 0.4g | Monounsaturated Fat: 3g | Trans Fat: 0.4g | Cholesterol: 27mg | Sodium: 148mg | Potassium: 27mg | Fiber: 1g | Sugar: 13g | Vitamin A: 312IU | Calcium: 24mg | Iron: 1mg