

Financiers (Fr.)

Kategorien: Plätzchen, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT. EIWEISSVERWERTUNG

100	Gramm	Puderzucker
20	Gramm	Mehl
50	Gramm	Mandel(n), gemahlen
2		Eiweiß
60	Gramm	Butter

Anleitung:

Puderzucker, Mehl und Mandeln gut vermengen. Anschließend die Eiweiße untermischen. Nicht steif schlagen. Die Butter in einem Topf aufschäumen und heiß zu der Eiweiß-Zuckermasse geben. Gut verrühren. In Formen füllen. Wer keine Financiersformen besitzt, kann auch Madeleinesformen oder Muffinformen nehmen. Die Muffinformen dann aber nur knapp halbvoll füllen. Am besten eignen sich Silikonförmchen, ansonsten müssen die Formen gut eingefettet werden. Im auf 240°C vorgeheizten Ofen 5 Minuten anbacken, auf 200°C runterschalten und noch 10 - 12 Minuten fertig backen.

Dies ist ein Grundrezept. Es ist beliebig ausbaufähig. So können statt Mandeln andere Nussorten verwendet werden oder man kann den Teig mit Rosinen, Schokoladentropfen oder Krokant bereichern. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.