heute gibt es...

Financiers au café



<u>Zutaten</u>: (für 8-10 Stück)

- 50g Mandelkerne
- 50g Mehl
- 120g Puderzucker
- 4 Eiweiß
- 2 EL kalten Espresso
- 60g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

<u>Zubereitung</u>:

1. Zunächst muss die bittere Schale der Mandeln entfernt werden. Dies geht am Besten, wenn die Mandeln erst für eine Minute in kochendes und dann sofort in Eiswasser gegeben werden. Nun lässt sich die Schale leicht mit den Fingern abschälen. Die schalenlosen Mandeln auf ein Küchenkrepp zum Trocknen legen.
2. Die trockenen Mandeln mit der Küchenmaschine sehr fein mahlen und anschließend in einer Schüssel mit dem Mehl vermischen.
3. Nun das Eiweiß mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und währenddessen den gesiebten Puderzucker langsam untermischen.
4. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
5. Das Mehl-Mandel-Gemisch und den kalten Espresso ebenfalls zur Eimasse hinzugeben und alles gut verrühren.
6. Die Butter in einem Topf bräunen und unter den Teig arbeiten.
7. Nun werden die Espressotassen eingefettet und zu ⅔ mit der Masse gefüllt.
   Falls ihr es nicht riskieren wollt, eure Tassen in den Backofen zu stellen, könnt ihr stattdessen auch kleine rechteckige Förmchen – die traditionelle Financier-Form – oder Muffinförmchen benutzen.
8. Die Financiers für 17 Minuten im Ofen backen, kurz abkühlen lassen und lauwarm aus den Tassen lösen.



9. Mit Puderzucker Bestäuben und mit einer Tasse frischem Espresso servieren.



Financiers au café | © heute-gibt.es