Beeren - Financiers aus Frankreich



Zutaten Teig

- 150 g Butter
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker
- 75 g Mehl
- 75 g gemahlene Mandeln

Außerdem

- 50 g Himbeeren
- 50 g Heidelbeeren
- 50 g Brombeeren

Zubereitung

- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eiweiß mit der Prise Salz sehr steif schlagen.
- Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen.
- In einer großen Schüssel, Mehl, Puderzucker und Mandeln mit einem Schneebesen gründlich mischen.
- Die geschmolzene Butter und den Eischnee zu den trockenen Zutaten hinzufügen und vorsichtig unterheben.
- Backförmchen einfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig 2/3 hoch einfüllen und mit den Beeren belegen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten für 20 – 25 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen, die Beeren - Financiers noch lauwarm aus den Formen lösen und auf einem Küchengitter vollständig abkühlen lassen.

Portionsgröße: 12 Stück, Backförmchen (100 x 38 x 35mm)
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©