

Theresa Baumgärtner
Himbeer-Financiers

Montag, 28. August 2017
Rezept für 8 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süßes

Zutaten:

etwas weiche Butter zum Einfetten der Formen
125 g Butter
100 g brauner Rohrohrzucker
65 g Mandeln
45 g Dinkelmehl Type 630
1 Prise Meersalz
125 g Eiweiß (entspricht ca. 4 Eiern)
24 frische Himbeeren
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Acht Financier- oder Muffinförmchen einfetten.
3. Die Butter in einen Topf geben, schmelzen und zu Nussbutter bräunen lassen, d.h. so lange köcheln lassen bis der Milchzucker karamellisiert und beginnt sich zu bräunen.
4. Zucker, Mandeln, Mehl und Salz in einem Multimixer zusammen fein vermahlen und in eine Schüssel geben.

Tipp: Wer keinen Multimixer hat kann auch Puderzucker und gemahlene Mandeln verwenden und mit den anderen Zutaten in der Schüssel verrühren.

5. Das Eiweiß mit der Mandel-Mehlmischung verrühren.
6. Die Nussbutter durch ein Sieb zum Teig gießen und unterrühren.
7. Die Förmchen zu 2/3 mit Teig befüllen. In die Mitte von jedem Förmchen 3 Himbeeren setzen und ca.30 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.
8. Die abgekühlten Küchlein mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.

Tipp: Man kann die Financiers auch in Mini-Muffinsformen backen. Dann nur jeweils eine Himbeere auf den Teig geben. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.

Pro Portion: ca. 249 kcal / 1040 kJ
17 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 17 g Fett