

Financiers aux myrtilles - Kleine Mandelkuchen mit Blaubeeren aus Frankreich



Superleckere feine Küchlein - ratz fatz zubereitet

12

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 17 min

ZUTATEN

- 150 g Puderzucker
- 195 g Mandeln, gemahlen und blanchiert
- 150 g Butter, geschmolzen und wieder abgekühlt
- 45 g Mehl
- 4 Eiweiß
- 200 g Blaubeeren (frisch oder TK)
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
2. 12 kleine Backformen einfetten (Muffinblech geht natürlich auch)
3. Puderzucker und gemahlene Mandeln in eine Schüssel sieben.
4. Die geschmolzene Butter unterrühren.
5. Anschließend das Mehl auf die Masse sieben und verrühren.
6. Abschließend das Eiweiß dazugeben und ebenfalls unterrühren.
7. Den Teig in die Formen füllen, so dass diese maximal zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sind.
8. Die Blaubeeren (Menge nach Wunsch) auf dem Teig verteilen und zum Teig versenken.
9. Die Financiers in der Ofenmitte für 15-20 Minuten backen (hängt von der Größe der Förmchen und der Menge an Blaubeeren ab, deshalb Stäbchenprobe machen).
10. Nach der Backzeit aus den Förmchen nehmen und auf einen Kuchengitter abkühlen lassen (oder lauwarm genießen).
11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.