

Financiers – französische Mandelküchlein mit Pistazien und Erdbeeren



Kleine, feine Küchlein - schnell gemacht

8

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 19 min

ZUTATEN

60 g gemahlene Mandeln ohne Haut

90 g Puderzucker

60 g Mehl

3 Eiweiß

90 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

1- 1,5 TL Pistazienpaste oder (1 EL Pistaziencreme)

Ein paar frische Erdbeeren, gewaschen, geputzt, in kleine Stücke geschnitten

Puderzucker und gehackte Pistazien für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 8-10 kleine Backformen einfetten (es sei denn, sie sind aus Silikon). Ein Muffin-Blech funktioniert natürlich auch.
3. Die Mandeln, den Puderzucker und das Mehl mischen und in eine Rührschüssel sieben.
4. Das Eiweiß, die Pistazienpaste und die geschmolzene Butter dazugeben und alles verrühren.
5. Den Teig in die Formen füllen, so dass sie maximal zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sind.
6. Die Erdbeerstücke darauf verteilen und leicht eindrücken.
7. Die Backform 17-20 Minuten in den Backofen schieben. Je nachdem, wieviel Saft die Erdbeeren abgeben, evtl. auch ein paar Minuten länger.
8. Anschließend einige Minuten in der Form stehen lassen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker und nach Wunsch auch noch mit gehackten Pistazien bestreuen.