

## 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
- 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 ¾ 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.