

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Financiers nach Ladurée

Der Teig reichte bei mir für 7 Financiers in einer Schiffchenform und 4 gefüllte Esslöffel

Teig:

- 35 g Butter
- 65 g Puderzucker
- 25 Mehl
- 25 g fein gemahlene Mandeln
- 1 Prise Backpulver
- 2 Eiweiß
- Kardamom gemahlen (Inhalt von 2 Schoten)
- einige Brom- bzw. Himbeeren zum Belegen

Idealerweise bereitet man diesen Teig am Vortag zu.

Zubereitung:

Gebt die Butter in einen kleinen Topf und lasst sie köcheln bis sie leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen bis sie lauwarm ist.

Den Puderzucker, das Mehl, das Backpulver und die gemahlenden Mandeln in

einer großen Schüssel vermengen. Nach und nach das (ungeschlagene) Eiweiß hinzufügen und mit einem Teigschaber unterrühren bis eine glatte Masse entsteht. Danach den gemahlenen Kardamom und die gebräunte Butter einarbeiten. Es entsteht eine eher flüssiger lauwärmer Teig. Ladurée empfiehlt, ihn am besten 12 Stunden im Kühlschrank ruhen zu lassen.

Nach der Ruhezeit heizt ihr den Backofen auf 200 Grad auf. Fettet die Löffel und/oder die Financierform gut ein und füllt sie mit dem Teig. Ich habe die Löffel auf eine umgekehrte Backform abgelegt, damit der Teig nicht hinausläuft.

Füllt die Förmchen/ Löffel nicht zu voll, damit der Teig nicht überläuft, wenn ihr die Beere hineinsetzt. Danach geht's für ca. 8-10 Minuten in den heißen Backofen, bzw. bis die Financiers goldbraun gebacken sind. Lasst sie gut abkühlen, denn sie sind sehr zart. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Ihr könnt den Teig sogar 2-3 Tage zuvor vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Fertig gebacken halten die Financiers (ohne Beeren) 3-4 Tage in einem verschlossenen Behälter. Wer Kardamom nicht so gern mag, kann es durch Vanille, Zimt oder Zitronenabrieb austauschen.

Quelle: Ladurée - Sucré