



Maren Lubbe
FEINE KÖSTLICHKEITEN

Financiers mit karamellisierten Pinienkernen

von Christophe Felder/ Camille Lesecq

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: Silikonform Barren SF026*

Zutaten für ca. 12 Financiers

Karamellisierte Pinienkerne

- 125 g Pinienkerne
- 40 g Zucker
- 30 g Wasser
-

Financierteig

- 150 g Butter
- 70 g gemahlene Mandeln
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 170 g Puderzucker (*für meinen Geschmack etwas weniger*)
- 50 g Mehl
- 1 Prise Salz (*ich*)
- 150 g frisches Eiweiß
- 20 g Aprikosenpüree (*ich habe Orangenfruchtaufstrich verwendet*)

Zubereitung

Die Pinienkerne im 180 Grad heißen Backofen 5 Minuten rösten.

Die Butter für den Financierteig in einem Topf auf mittlerer Hitze köcheln lassen bis sie bernsteinfarben wird. Dann flüssige Butter durch ein Sieb gießen und etwas abkühlen lassen.

Für die karamellisierten Pinienkerne in der Zwischenzeit den Zucker mit dem Wasser in einem Topf kochen lassen, bis ein Sirup entstanden ist, der eine Temperatur von 117 Grad hat. Die gerösteten Pinienkerne hinzugeben und die Masse mit einem Holzspatel stetig rühren, so dass die Pinienkerne ganz von Sirup eingehüllt werden. Das Ganze noch 2-3 Minuten auf milder Hitze (!) karamellisieren lassen. Die Pinienkerne nun auf ein Stück Backpapier oder eine Silikonmatte ausbreiten und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober/ Unterhitze aufheizen.

Die gemahlene Nüsse und das Mehl, sowie den Zucker und das Salz in eine Schüssel sieben und

vermischen. Das Eiweiß (ungeschlagen!) und die gebräunte Butter, sowie das Fruchtpüree hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig am, besten in einen Spritzbeutel füllen, um die Mulden der Financierformen sauber zu befüllen. Die Mulden ca. zu zwei Drittel füllen. Die gerösteten Pinienkerne auf der Oberfläche des Teiges verteilen und die Financiers ca. 15-20 Minuten im heißen Backofen backen. Sicherheitshalber eine Stäbchenprobe machen! Die Form aus dem Ofen entnehmen und 5-10 Minuten stehen lassen. Dann die Financiers vorsichtig herauslösen und auf einem Rost komplett auskühlen lassen.

Frisch schmecken sie am besten, aber sie halten sich auch problemlos 1-2 Tage in einem Behälter.

Quelle: **Ma petite biscuiterie**¹ – Christophe Felder & Camille Lesecq

