

Financiers

Zutaten:

Für den Teig:

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 150g Mehl
- 10 Eiweiß
- 4 EL Mohn
- 1 TL Salz
- 50 gehackte Pistazien

Außerdem:

- 20g gehackte Pistazien
- 100g Zartbitterschokolade
- eine Muffin- oder Financierbackform



Zubereitung:

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und die Backform einfetten.

Die Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend Mehl, Zucker, Mohn, Salz und die Pistazien miteinander vermengen. Das Eiweiß steif schlagen.

Die flüssige Butter unter die trockenen Zutaten rühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse heben. Der Teig sollte nun eine relativ flüssige Konsistenz haben. Förmchen mit dem Teig füllen. Muffinform in den Ofen schieben und für ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Deko: Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen. Sobald die Schokolade schön flüssig ist einen kleinen Schuss, also ca. 1 EL des heißen Wassers aus dem Wasserbad zur geschmolzenen Kougertüre hinzugeben. Dadurch bildet sich eine cremige Konsistenz, die mit einem Teelöffel auf den Küchlein gleichmäßig verteilt wird. Zum Schluss die gehackten Pistazien darauf streuen.

