



Backformen bei uns bestellbar!

Mini-Financier-Cakes

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 18 Min.

Für 2 Backformen «Mini-Cake», gefettet
Ergibt 32 Stück

5 Eiweisse

1 Prise Salz

150 g Zucker

125 g gemahlene geschälte Mandeln

125 g Mehl

1 Msp. Zimt

125 g Butter, flüssig, abgekühlt

1 EL Zitronensaft

4 EL Puderzucker

2 TL Amaretto
oder Zitronensaft

1 Bio-Zitrone,
wenig abgeriebene Schale

1 — Eiweisse mit dem Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandeln, Mehl und Zimt mischen, daruntermischen. Butter und Zitronensaft mit einem Gummischaber unter die Masse ziehen, in die vorbereiteten Formen füllen.

2 — Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

3 — Puderzucker und Amaretto verrühren, Cakes damit bestreichen, Zitronenschale darauf verteilen.

Stück: 96 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 2 g