

## Mokka Financier mit Blattgold



- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Die köstlichen, französischen Plätzchen sollen nach einer Theorie besonders im Pariser Finanz Viertel sehr beliebt sein. Das überrascht nicht, da sie durch ihre essbare Blattgold-Verzierung tatsächlich etwas an kleine Goldbarren erinnern und somit sehr hochwertig wirken. Eine nicht gerade alltägliche Idee, die sich im wahrsten Sinne des Wortes definitiv „auszahlt“.

Man kann sie aber beispielsweise auch mit Rosinen, Krokant, Schokotropfen, anderen Nüssen oder Orange Aroma zubereiten. Gebräunte Nussbutter verleiht ihnen einen unvergleichlichen Geschmack. Statt Financier Förmchen können Muffin Förmchen genommen werden.

Tipp: Wer auf französische Desserts steht, der sollte auf jeden Fall mal selbstgemachte Macarons ausprobieren!

## Zutaten

- 6 Eiweiß, mit einer Prise Salz steif geschlagen
- 80 g Mandelkerne oder Mandel Gries
- 200 g Zucker
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben
- 2 El flüssiger Honig
- 80 g Mehl 405, gesiebt
- 200 g Butter
- 2 El Instand Kaffeepulver
- 1-2 Blättchen Blattgold

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mandelkerne in einem Mörser oder mit dem Stabmixer zu Mandel Gries mahlen. Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker dazu geben, etwas weiter schlagen bis er sich aufgelöst hat. Das Mehl darüber sieben, Kaffeepulver hinzufügen und vorsichtig unterheben.

### Schritt2

Die Butter hellbraun erhitzen, den Honig dazu geben und alles unter den Teig mischen.

### Schritt3

Den Backofen auf 180°C vorheizen, die Förmchen mit flüssiger Butter ausstreichen und 2/3 voll mit Teig füllen. Ca. 6-7 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und mit Puderzucker bestäuben. Das Blattgold mit einem Küchenpinsel zu kleinen Stücken reißen und auf den Plätzchen verteilen.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Partyrezepte, Sonstige, Teegebäck, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mokka-financier-blattgold/>