

Chai Latte Financier



Ein Financier ist ein kleiner französischer Mandelkuchen, der mit Nussbutter aromatisiert wird. Ich habe die Küchlein in einer Gugelhupfform gebacken, da diese Form perfekt ist, um die Financiers zu füllen. Ein Hauch Zimt im Teig und eine Chai-Latte Ganache als Füllung machen diesen Kuchen zu einem wundervollen Gebäck. Die Herstellung ist wirklich einfach und geht sehr schnell. Fehlt nur noch eine Tasse Kaffee und man hat eine perfekte, kleine Auszeit.

Rezept:

Zutaten: für 6 Stück, Mini-Gugelhupfform

Financier-Teig:

- 60g Butter
- 60g Puderzucker
- 65g gemahlene Mandeln
- 1½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 3-4 Eiweiß M (ca.115g)

- 50g Mehl
- $\frac{3}{4}$ TL Backpulver

Chai-Latte Ganache:

- 40g Sahne
- 60g weiße Schokolade
- 15g Chai-Latte Pulver
- $\frac{1}{4}$ TL Zimt, gestrichen
- 1 Msp. gemahlene Nelke
- 1 Msp. gemahlener Kardamom

Zubereitung:

Financier:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform etwas einfetten.

Zuerst die Nussbutter herstellen. Dafür die Butter, in einem Topf, bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie leicht bräunlich ist und nussig riecht. Das kann ein paar Minuten dauern. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Puderzucker sieben und mit den gemahlenden Mandeln, Zimt und Salz in eine Schüssel füllen. Mehl und Backpulver sieben und auch in die Schüssel geben. Alles miteinander vermischen. Nun das Eiweiß hinzufügen und die Zutaten mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse vermengen. Zum Schluss die Nussbutter unter rühren dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die 6 Förmchen verteilen, bis ca.1cm unter den Rand.

Auf mittlerer Schiene, in 20-25 Minuten, fertigbacken. Anschließend 8-10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann können die Küchlein herausgelöst werden und auf einem Kuchengitter abkühlen.

Chai-Latte Ganache:

Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen. Chai-Latte Pulver und die Gewürze hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. In einen Spritzbeutel füllen und die Mitte von jedem Gugelhupf damit füllen. Wenn die Ganache abgekühlt ist, können die Financiers serviert

werden. Wenn es schnell gehen soll, einfach in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!