

Mokka-Financier





Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Butter	100 g
Honig	1 TL
Zucker	100 g
Mandeln, gemahlen	40 g
Weizenmehl, Type 405	40 g
Kaffee, löslich	1 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, Honig unterrühren.
- 2. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig schlagen, Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Mandeln, Mehl und Kaffeepulver unterheben. Butter langsam unter die Eiweißmasse rühren.
- 3. Ofenfeste Förmchen ausbuttern, Form zu 2/3 mit Teig befüllen. Im Backofen ca.
- 6 Min. backen. Aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	457 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	30 g