



# Mokka-Financier

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Mittel



## 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, 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