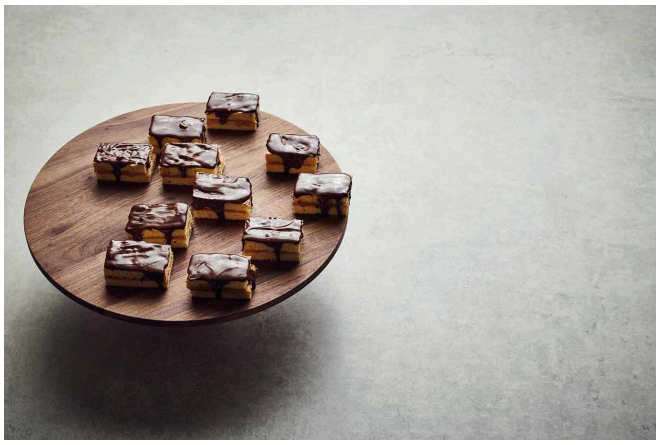
Financiers

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	20 Min.
Stück	30
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Schokoladenglasur und Aprikosen

Teig

4 Eier

150 g Zucker

1 Prise Salz

200 g geschälte, gemahlene Mandeln

60 g Butter, flüssig

50 g Weizenmehl Type 550

1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale

Schokoladenglasur

150 g Milchschokolade, gehackt

50 g weiße Schokolade, gehackt

Schichten

100 g Aprikosenkonfitüre

Teig

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis die Masse hell ist. Restliche Zutaten sorgfältig daruntermischen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und zu einem Quadrat von 30 x 30 cm ausstreichen.

Backen

Garraum mit Ober/-Unterhitze feucht auf 200 °C vorheizen.

Biskuit auf der mittleren Auflage 20 Minuten backen.

Biskuit auskühlen lassen.

Schokoladenglasur

Milchschokolade in einem Topf bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Topf vom Herd nehmen. Weiße Schokolade beigeben, schmelzen lassen. Mit Hilfe einer Gabel marmorieren.

Schichten

Biskuit halbieren und eine Hälfte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Zweite Biskuithälfte daraufsetzen.

Biskuit in 30 Stücke à 3 x 5 cm schneiden. Küchlein auf einem Gitterrost aufreihen. Schokoladenglasur mit einem Teelöffel auf die Küchlein geben und etwas verstreichen. Schokolade auskühlen lassen.

Garschritte

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze feucht (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Ober-/Unterhitze feucht 200 °C während 20 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022