

## Brombeer-Financiers mit Pistazien

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 15 Stück

125 g Butter  
90 g Puderzucker + 2 EL Puderzucker zum Bestäuben  
1 Esslöffel zerdrückte Banane  
60 g gemahlene Mandeln  
60 g Mehl  
3 Eier  
1/4 Teelöffel Zimt  
1 Biozitron  
70 g Pistazien, geröstet und gesalzen  
200 g Brombeeren

### Besonderes Zubehör

Financierform  
Mörser

Ich liebe kleine Küchlein. Davon kann man sich nämlich direkt ein paar mehr nehmen und wirkt trotzdem nicht so gierig. Financiers sind dafür ein besonders gutes Beispiel. Sie heißen übrigens so, weil ihre Form an Goldbarren erinnert. Ich habe sie mit Brombeeren und Pistazien veredelt.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Financierform einfetten.

- 2 -

Butter in einem Topf schmelzen, bräunen und kurz abkühlen lassen.

- 3 -

Bananenmus mit Eiern und Puderzucker verrühren. Pistazien schälen, eine kleine Menge zum Dekorieren beiseitestellen, restliche Pistazien im Mörser zu grobem Mehl zermahlen. Mit gemahlene Mandeln, Mehl und Zimt unter Bananenmischung rühren.

- 4 -

Butter nach und nach unterrühren. Zitronenschale abreiben und unterheben. Teig in die Backform geben, dabei je Mulde ca. 2 EL Teig verteilen. Brombeeren auf dem Teig verteilen.

- 5 -

Financiers ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen, bis sie goldbraun sind. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, stürzen und auskühlen lassen. Restliche Pistazien hacken und über Financiers streuen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.