WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

Indisch inspirierte Gewürze · fein

Chai-Schoggi-Financiers

100 g Schokolade · 12 kleine Küchlein

180 °C Ober-/Unterhitze · 14–18 Min.

Zutaten

100 g dunkle Schokolade
100 g Butter plus etwas für die Form
100 g Puderzucker
80 g gemahlene Mandeln
40 g Mehl
½ TL Zimt
¼ TL gemahlener Kardamom
¼ TL gemahlener Ingwer
1 Prise Salz
100 g Eiweiss (ca. 3 Eier)

Zubereitung

1. Butter bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Milchbestandteile goldbraun werden und nussig duften. In eine Schüssel giessen und lauwarm abkühlen lassen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 12 Mulden eines Muffinblechs ausbuttern.

2. Puderzucker, Mandeln, Mehl, Gewürze und Salz mischen. Eiweiss mit der Gabel auflockern und einrühren. Gebräunte Butter unterziehen. Schokolade fein hacken und die Hälfte unterheben.

3. Teig flach auf die 12 Mulden verteilen, übrige Schokolade darüberstreuen. 14–18 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind. Nach 5 Minuten vorsichtig aus der Form lösen.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau