

Hier und heute



Orangen-Financiers

Patissier Matthias Ludwigs backt Orangen-Financiers und zeigt, wie die Orange direkt ins französische Feingebäck kommen.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 14 bis 16 Stück

Zutaten für die Financiermasse

- 80 g Nussbutter
- 75 g Puderzucker
- 35 g Mandeln, gemahlen
- 15 g Pistazien, gemahlen
- 25 g Weizenmehl (Type 550)
- 2 Eiweiß (Klasse M)
- 1/2 Orange, Abrieb
- 1 Prise Salz

Nach Belieben zusätzlich

- 15 g gemahlene Pistazien
- 4 ml Orangenblütenwasser
- 25 g Pistazien, gehackt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für die Nussbutter Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und weiter erhitzen, bis sie klar wird und die Milchbestandteile am Boden goldbraun werden, dabei den Topf regelmäßig schwenken. Sobald es nussig riecht und die Farbe haselnussbraun ist, den Topf vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen. Für den Teig Puderzucker, Mandeln, nach Belieben gemahlene Pistazien, Mehl und Salz mischen. Eiweiße kurz verrühren und dazugeben. Orangenabrieb unterrühren und nach Belieben Orangenblütenwasser einrühren. Zum Schluss die lauwarmer Nussbutter in dünnem Strahl einlaufen lassen und kurz unterrühren.

Die Masse 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Dann in eingefettete Financierförmchen füllen. Nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen, bis die Financiers goldbraun sind und die Ränder gut Farbe haben. Kurz abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter geben und vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Orangen-Curd als Dip

75 ml Orangensaft und 20 g Zucker aufkochen. Zwei Eigelbe mit 20 g Zucker, 8 g Speisestärke und einer Prise Salz verrühren und unter die erhitzte Orangensaftmischung rühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Creme sichtbar bindet. Vom Herd nehmen, nach Belieben einen TL Zitronensaft zugeben und 30 g kalte Butter nach und nach einrühren, bis der Curd glatt und glänzend ist. Mit Folie abdecken und kaltstellen.