

Hier und heute

Walnuss-Honig-Financier mit flüssigem Karamell-Kern

Ein himmlisches Zusammenspiel von Nuss, Honig und Karamell: Diese zarten Walnuss-Honig-Financiers von Pâtissier Matthias Ludwigs verführen mit einem goldbraunen Äußeren und einem unwiderstehlich flüssigen Walnuss-Karamellkern im Inneren.

Rezept

Walnuss-Honig-Financier mit flüssigem Karamell-Kern

von Matthias Ludwigs für 12 Stück von circa 5-6 cm Durchmesser (je nach Backform)

Zutaten für den flüssigen Walnuss-Karamellkern

- 30 g Zucker
- 20 g Honig
- 45 g Sahne
- 15 g Butter
- 1 Prise feines Salz
- 20 g Puderzucker
- 65 g Walnussmus (alternativ 65 g gemahlene Walnüsse mit 5-10 ml neutralem Öl vermengen)

Zutaten für den Teig (Financier-Masse)

- 120 g Butter
- 135 g Puderzucker
- 90 g Walnüsse, gemahlen
- 45 g Buchweizenmehl (alternativ Weizenmehl)
- 1 g Salz
- 30 g Honig
- 4 Eiweiß

Zutaten für die Dekoration

- nach Wunsch Walnussstücke

Zubereitung

Flüssiger Karamell-Kern

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Honig unterrühren. Die Sahne erhitzen und unter Rühren zu dem Karamell geben und zum Schluss Butter und Salz unterrühren. Etwas abkühlen lassen (circa 45–50 °C) und den Puderzucker einrühren. Zum Schluss den Karamell mit Walnussmus (oder gemahlene Walnüssen und etwas Öl) zu einer glatten, leicht fließfähigen Masse verarbeiten. Die Walnuss-Karamellmasse in eine kleine Eiswürfelform (circa 2-3 cm Größe) oder kleine Silikonförmchen füllen und (am besten über Nacht) tiefkühlen, bis sie hart sind.

Teig (Financier-Masse)

Butter hellbraun (zu „Nussbutter“) aufkochen und etwas abkühlen lassen. Puderzucker, gemahlene Walnüsse, Mehl und Salz mischen. Eiweiß und Honig unter die Trockenmischung rühren und zum Schluss die flüssige Butter zugeben.

Backen

Kleine runde oder eckige Backformen zu $\frac{1}{2}$ mit der Financier-Masse füllen. Den gefrorenen Karamell-Kern mittig einsetzen und alles mit dem restlichen Teig knapp bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 185 °C Umluft 12-15 Minuten backen (gegen Ende der Backzeit sollte bei Fingerdruck der Rand fest und die Mitte leicht federnd sein). Die Financiers fünf Minuten ruhen lassen und dann aus den Formen nehmen.

Tipps:

- Am besten lauwarm servieren.
- Zur Deko nach Belieben vor dem Backen mit Walnussstücken bestreuen.