

# Essen in Frankreich

## Financiers aux pêches

Pour 6 râteaux

135 g de beurre  
200 g de sucre glace  
100 g de poudre d'amande  
4 blancs d'œufs  
45 g de farine  
1 pêche fraîche

Préchauffez le four à 240°C  
Faites **chauffer le beurre** jusqu'à ce qu'il soit noisette" (Légèrement coloré)

**Dans une jatte**, mélangez le sucre, la poudre d'amande et la farine.

**Fouettez** les blancs d'œufs en neige

**Ajoutez** les blancs d'œufs, la pêche coupée en fins quartiers ou petits dés.

Ajoutez le beurre chaud, puis **mélangez délicatement** à l'aide d'une spatule.

**Remplissez** à mi-hauteur des petits moules beurrés et faites cuire 5 mn à 240°C.

Laissez reposer les financiers 5 mn de plus dans le **four éteint**.

### Conseil:

Vous pouvez réaliser un seul gros gâteau avec les mêmes proportions. Il faut alors doubler les temps de cuisson.

## Pfirsich-Mandel-Küchlein

für 6 Förmchen

135 g Butter  
200 g Puderzucker  
100 g gemahlene Mandeln  
4 Eiweiß  
45 g Mehl  
1 frischer Pfirsich

Heizen Sie den Backofen auf 240°C vor  
**Butter erwärmen**, dass sie soeben Farbe annimmt

Mischen Sie Zucker, Mandeln und Mehl **in einer Schüssel**.

**Schlagen** Sie das Eiweiß zu Schnee

**Geben Sie** den Eischnee und den in feine Scheiben oder kleine Würfel geschnittenen Pfirsich **dazu**

Die warme Butter zugeben und mithilfe eines Spatels **vorsichtig vermischen**

**Befüllen** Sie kleine ausgebutterte Förmchen etwa zur Hälfte und geben Sie sie für 5 Minuten bei 240°

Lassen Sie sie danach bei **ausgeschaltetem Backofen** weitere 5 Minuten drin.

### Tipp:

Sie können aus diesen Zutaten im entsprechenden Mischungsverhältnis einen großen Kuchen backen, man muss dafür die Backzeit verdoppeln.



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

**Essen in Frankreich** ISBN 978-3-8370-0911-8 über [www.essen-in-frankreich.de](http://www.essen-in-frankreich.de) oder im Buchhandel €18,00