


Beerige Friands

etwa 6 Stück



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Für die Mini-Backförmchen (10 x 9 cm):****Teig:**

100 g Butter
3 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
100 g Puderzucker
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
50 g Weizenmehl

Belag:

100 - 125 g tiefgekühltes gemischtes Beerenobst
etwas Puderzucker

1 Vorbereiten:

Butter in einem Topf oder einer Pfanne zerlassen und so lange erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist. 6 Backförmchen nach Anleitung aufstellen und auf den Rost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Teig:

Eiweiß und Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Puderzucker, Mandeln und Mehl in einer Rührschüssel mischen. Gebräunte Butter zugeben und mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Eischnee unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Mit den tiefgekühlten Beeren belegen und die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Küchlein auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Vor dem Servieren Friands aus den Förmchen lösen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Alternativ können Sie in einer Muffinform 6 runde Friands herstellen oder nach Belieben 24 Mini-Friands in einer Muffinform (Mini 24er) zubereiten. Die Backzeit reduziert sich bei den Mini-Friands dann auf etwa 18 Min.
- Je nach Saison können Sie die Küchlein auch mit frischen Beeren zubereiten.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.