

Kirschen-Mandel-Friands

Zutaten für 12 Stück

150 g fein gemahlene Mandeln

90 g Mehl

1 TL Backpulver

120 g zimmerwarme Butter

150 g extrafeinen Zucker (Backzucker)

5 Eiklar

1 TL Vanille-Extrakt

30 Stück Kirschen

Butter zum Einfetten der Formen

Staubzucker und Mandelblättchen zum Bestreuen



Die blanchierten Mandeln in einem Blitzhacker sehr fein vermahlen und mit dem Mehl und dem Backpulver mischen.

Die Kirschen waschen, abtrocknen und halbieren. Den Kern entfernen.

Das Backrohr auf 160 Grad Ober-Unter-Hitze oder 140 Grad Umluft vorheizen.

Die Eiklar kurz aufschlagen. Sie müssen nicht steif sein.

Die Butter mit dem Zucker zu einer hellen cremigen Masse aufschlagen.

Die Mehlmischung mit der Buttermischung verrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Förmchen mit flüssiger Butter einfetten und den Teig gleichmäßig verteilen.

Jeweils fünf Kirschenhälften pro Form in den Teig drücken und ein paar Mandelblättchen drüberstreuen.

Im vorgeheizten Backrohr etwa 20 bis 25 Minuten backen. In den Formen abkühlen lassen, dann auf einem Gitterrost komplett abkühlen.

Mit etwas Staubzucker bestäuben und servieren.