

## Cake financier

### Zutaten

6	Stk.	Eiweiss
200	g	Zucker
30	g	weisse Mandeln, fein gemahlen
2	Tropfen	Bittermandelaroma
120	g	Mehl
1	TL	Backpulver
1	Prise	Salz
120	g	Butter

### Zubereitung

- Eiweiss sehr steif schlagen. Zucker begeben und weiter schlagen.
- Mandeln, Bittermandelaroma, Mehl, Backpulver, Salz mit dem Eiweiss/Zucker vorsichtig mischen.
- Die Butter schmelzen und sorgfältig unter die Masse ziehen.
- In eine mit Backpapier ausgekleidete Form (24 cm) füllen.

### Backen

Bei 180 Grad ca. 55 min backen