



Madeleines

Zutaten:

Ich habe aus dieser Masse 32 Stück herausgebracht.

- 165 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Mark einer Vanilleschote
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 75 g Staubzucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone oder Orange
- 1 EL Zitronen- oder Orangensaft
- 75 g Butter flüssig, abgekühlt

Zubereitung:

Die Mulden der Form großzügig buttern.

Butter zerlassen und abkühlen lassen.

Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Die Masse muss dabei erkennbar heller werden und ihr Volumen ungefähr verdreifachen.

Mehl, Backpulver und Salz in die Eimasse sieben, das Mark von einer Vanilleschote sowie die Zitronenzesten und Saft dazugeben und das Ganze sanft zu einer homogenen Masse verarbeiten. Im Anschluss die Butter in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und gut unterrühren.

Den Teig dann 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Mulden spritzen.

Du kannst sie auch mithilfe von zwei Teelöffeln in die Formen geben, aber nicht bis an den Rand, sie gehen noch etwas auf.

Die Form leicht auf festen Untergrund schlagen.

Ca. 9 - 11 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher testen, ob das Gebäck durch ist.

Die Madeleines auf ein Kuchengitter stürzen vollständig auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Bonne chance et bon appétit - Gutes Gelingen und guten Appetit :-)

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.

