

Madeleines

Zutaten:

- 165 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 75 g Staubzucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone oder Orange
- 1 EL Zitronen- oder Orangensaft
- 75 g Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 190 °C vorheizen. 2 Formen (je 12 Mulden) großzügig buttern. Butter zerlassen und abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Staubzucker und Zitronen- oder Orangenschale mind. 7 Minuten lang schlagen, bis die Masse dick und cremig ist und Fäden zieht wenn die Quirler herausgenommen werden. Den Zitronen oder Orangensaft vorsichtig unterheben. Das Mehl und die zerlassene Butter abwechselnd unterheben, dabei mit dem Mehl beginnen, am besten in 4 Portionen. Die Mischung dann 10 Minuten lang rasten lassen, dann mit einem Teelöffel in die Formen geben. Die Form leicht auf festen Untergrund schlagen um die Luftblasen zu beseitigen.

10-12 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher testen ob das Gebäck durch ist. Die Formen auf ein Kuchengitter stürzen vollständig auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Bon Appetit

Eure Gudrun von Mödling