

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 02.06.2022

Köstliche Madeleines

Für ca. 48 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Butter
3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
0,5 TL Salz
1 Vanilleschote, das Mark davon
1 EL Honig
160 g Weizenmehl Type 405
0,5 TL Backpulver

Außerdem:

1 Madeleine-Backform (12 Mulden)
etwas Butter für die Form
etwas Puderzucker



Zubereitung:

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker, dem Salz, dem Vanillemark und dem Honig in eine Rührschüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührers ca. 1 Minute schaumig schlagen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Mehlmischung unter die Eiermasse heben. Anschließend die flüssige Butter unterrühren. Die Masse abgedeckt für 2 Stunden kühl stellen.
3. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Mulden der Madeleine-Backform mit etwas Butter fetten.
4. Den gekühlten Teig in die Mulden der Form füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter ca. 5 Minuten erkalten lassen. Dann die Madeleines aus der Form lösen und erkalten lassen.
5. Zum Servieren Madeleines mit etwas Puderzucker bestäuben.

Unsere Tipps:

Madeleines luftdicht verpacken, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.

Wer einen nussigeren Geschmack mag, kann die Butter beim Schmelzen im Topf etwas bräunen lassen.

Varianten:

1. Für Zitronen-Madeleines den Abrieb von 1 Bio-Zitrone zur Mehlmischung geben.
2. Für Schokoladen-Madeleines 30 g Weizenmehl durch Backkakao ersetzen. Und die gebackenen, ausgekühlten Madeleines in geschmolzene Zartbitterkuvertüre tauchen.