

Madeleines

Zutaten:

3 Eier
1 TL flüssiger Honig
100 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Mehl
¼ TL Backpulver
110 g flüssige Butter

Außerdem:

Puderzucker
dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Eier mit Honig, Zucker und Salz leicht schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, durchsieben und unter die Eiermasse heben. Die flüssige Butter zugeben und glattrühren. Den Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank stehen lassen. Die Form fetten und den Teig in die Förmchen verteilen. Darauf achten, dass die Förmchen nicht zu voll sind. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Nach Belieben mit Puderzucker oder Schokolade verzieren.

Backzeit:

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10-15 Min.

Backform Madeleines



Art.-Nr. 661806



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Backzeit: ca. 10-15 Minuten



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de