Madeleines

Rezept und Foto von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:
3 Eier
100g Feinkristallzucker
2 TL (oder Beutel) Vanillezucker
1 Beutel Orangenschale (oder selbst geraspelte Schale) (oder 1 EL Orangenblütenwasser)
200g Mehl
1/2 Beutel Backpulver
150g Butter in der Mikro geschmolzen, aber nicht mehr heiss

Zubereitung:
Eier, Zucker und Aromen mit dem K Haken schaumig aufschlagen, Mehl und Butter dazu und rasch untermengen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und damit die Madeleinesformen befüllen. So kleckert es weniger. Ich habe 2x gebacken.

Die Madeleines ca 10 min bei 200 Grad/Umluft backen bis die Ränder leicht braun und der typische Riß entstanden ist. Am Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Wer keine solchen Formen hat kann auch Muffinsformen verwenden.