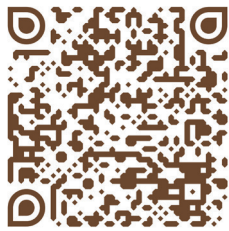




## Einkaufsliste



# Madeleines

## Zutaten für 18 Stück

Kristallzucker	100 g
Vollei	100 g
Vollmilch	60 g
Butter	50 g
Weissmehl	155 g
Backpulver	5 g
Zitronenabrieb	1 Zitrone

**Info:** Du kannst aus dem Rezept auch 60 kleine Madeleines machen. Sind Dir 60 zu viele kannst Du das Rezept natürlich auch gerne halbieren.

Menge:	18 Stück
Backzeit:	10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	5 Tage

## Zubereitung:

**1.** Gib den Kristallzucker zusammen mit den Eiern in eine Schüssel und erwärme diese über dem Wasserbad. Rühre dabei stetig mit einem Schneebesen um, damit die Masse nicht anbrennt. Sobald sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben, kannst Du die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Vollmilch einrühren. Schlage anschliessend alles zusammen mit dem Handmixer auf, bis die Masse schön schaumig wird. Gib die Butter in eine kleine Pfanne und lasse sie auf niedriger Stufe schmelzen.

In der Zwischenzeit kannst Du schon mal Mehl und Backpulver und Zitronenschale mischen, in die Ei-masse rühren und für ca. 3 bis 4 Minuten mit dem Handmixeriterrühren. Dadurch wird die Masse etwas zäher. Abschliessend die flüssige Butter auf niedriger Stufe in Deinen Teig einrühren.

**2.** Heize Deinen Backofen auf 180 °C Umluft vor.

Fülle den fertigen Teig in einen Spritzbeutel und befülle damit nun Deine Silikonformen (ca. 30 g pro Madeleine | für die Miniform brauchst Du lediglich 8 g pro Madeleine). Die Schmelzbrötchen kommen nun für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Lasse sie danach ca. 5 bis 10 Minuten auskühlen und forme sie dann aus der Silikonform.

Wasche die Silikonform und poliere sie anschliessend kurz mit einem Küchenpapier oder einem Handtuch. Schmelze die Kuchenglasur Deiner Wahl in kurzen Intervallen in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad und pinsel dann die Silikonform mit einer dünnen Schicht der flüssigen Glasur aus. Drücke dann die Madeleines zurück in die ausgepinselte Silikonform. Diese musst Du dann für ca. 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**3.** Hole die fertigen Madeleines aus dem Kühlschrank und forme sie vorsichtig aus.

Gib dann etwas der flüssigen Kuchenglasur in ein Cornet und filliere die Oberfläche der französischen Madeleines. Abschliessend noch ein paar wunderschöne bunte Zuckerstreusel darauf und schon hast Du geschmacklich, wie optisch richtig tolle Madeleines, die alle in Begeisterung versetzen werden.