Madeleines

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Eier	3 St.
Zucker	125 g
Honig	2 EL
Weizenmehl, Type 405	125 g
Mandeln, gemahlen	60 g
Salz	
Backpulver	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Tarteform, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe schmelzen lassen. In einer Schüssel Eier, Zucker und Honig mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen verrühren. Mehl, gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz und Backpulver dazusieben und unterheben. Geschmolzene Butter dazurühren. Teig ca. 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Madeleine-Teig einmal durchrühren und in eine geeignete Form gießen. Madeleines im Backofen für ca. 13 Min. goldgelb backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	638 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	38 g