



Madelaines à la Proust

ZUTATEN

40g Butter
1 Ei
30g Zucker
1 TL Honig

40g Mehl
20g gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Aroma Nach Geschmack
z.B. Vanille,
Zitronenschale,
Rosenwasser, ...

ZUBEREITUNG

- Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur langsam schmelzen lassen
- In einer Schüssel Ei, Zucker und Honig mit dem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse hellgelb wird
- Mehl, Backpulver und Salz zur Eimasse hinzufügen und vorsichtig unterheben
- Mandeln und Aroma nach Geschmack dazugeben
- abgekühlte flüssige Butter untermischen
- Teig für 20-40min in den Kühlschrank stellen, Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen
- Madeleines-Backformen (oder Muffin) einfetten
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals aufschlagen
- Backformen (oder Muffin) zu 2/3 füllen
bei für 12-13 Minuten goldbraun backen
- Madeleines vor dem Lösen aus der Form komplett auskühlen lassen



ca. 12 Stück



30min
+ Kühlungszeit