

Original Madeleines

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 25 Stück

190	Gramm	Zucker
3		Ei(er)
75	ml	Milch
240	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver, (etwa 6 g)
90	Gramm	Butter
		Butter-Vanille-Aroma oder Zitronenaroma

Anleitung:

Zucker, Vanille- oder Zitronenaroma und die Hälfte der Milch mit den ganzen Eiern mischen und so lange schlagen, bis die Mischung schaumig ist. Gesiebtes Mehl und Backpulver vermischen und langsam dazu geben. Dabei immer rühren. Restliche Milch hinzu fügen. Die warme, geschmolzene Butter unterrühren. In die Madeleineförmchen füllen. Einige Minuten ruhen lassen. Auf der unteren Schiene des Backofens ca. 15 Min. bei 200 - 220 Grad backen. Nach dem Backen sofort aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Lassen sich gut mehrere Tage in einer Dose aufbewahren.