

Madeleine 3

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Geroestete, gemahlene Haselnuesse
3		Eier
150	Gramm	Butter
1	Messersp.	Naturvanille
1	Prise	Salz
125	Gramm	Honig
1	Essl.	Rum (fuer Kinder nehme ich immer Apfel- oder Orangensaft
150	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	gestr. TL	Backpulver Papierfoermchen

Anleitung:

HASELNUESSE ROESTEN DEN BACKOFEN AUF 200 °C C VORHEIZEN UND ERST WENN DIE TEMPERATUR ERREICHT IST, DIE HASELNUESSE AUF EINEM UNGEFETTETEN BACKBLECH EINSCHIEBEN UND CA. 6 - 8 MINUTEN ROESTEN. DIE SCHALEN DANN ZWISCHEN DEN HAENDEN ABREIBEN. DIE AUSGEKUEHLTEN HASELNUESSE MAHLEN. DIE EIER TRENNEN. DIE BUTTER SCHAUMIG RUEHREN, ABWECHSELND EIGELB, NATURVANILLE, SALZ UND DEN HONIG ZUGEBEN. DAS EIWEISS ZU STEIFEN SCHNEE SCHLAGEN. DANN DIE HASELNUESSE, RUM ODER SAFT, EISCHNEE UND DAS MIT BACKPULVER VERMISCHTE WEIZENVOLLKORNMEHL UNTER DIE SCHAUMMASSE HEBEN. PAPIERFOERMCHEN ETWA ZUR HAELFTE MIT TEIG FUELLEN.

IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 175 °C C CA. 25 MINUTEN BACKEN NACH BELIEBEN KANN MAN DIE AUSGEKUEHLTEN MADELEINES MIT SCHLAGSAHNE VERZIEREN ODER DURCHSCHNEIDEN UND MIT HONIGGESUESSTER SCHLAGSAHNE, ODER MARMELADE FUELLEN. ** GEPOSTET VON: HILDEGARD GOELDEL