

Madeleine mit Honig und Thymian

Kategorien: Gebaeck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Zucker
5		Eier
250	Gramm	Butter; weich
250	Gramm	Mehl
10	Gramm	Backpulver
4	Essl.	Honig
2	Zweige	Frischer Thymian

Anleitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen, die lauwarme Butter unterruehren, Das mit Backpulver gemischte Mehl daruebersieben, Honig und Thymianblaettchen zufuegen und unterheben. Den Teig bis zu 3/4 Hoehe in ausgebutterte Madeleine-Foermchen (hoehere Tartelette-Foermchen gehen auch) fuellen und etwa 15 Minuten Im 180 GradC heissen Ofen backen (Probe mit einem hoelzernen Zahnstocher Machen).