

Madeleine 2

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Margarine oder Butter
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
1/2		Päckli Vanillinzucker
1/2		Zitrone, nur abgeriebene Schale
100	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Die Förmchen einfetten und bemehlen. Margarine oder Butter weich rühren, Zucker und Salz druntermischen. Die Eier zugeben und weiterrühren, bis die Masse hell ist. Vanillinzucker und Zitronenschale beifügen, mischen, Mehl und Backpulver dazusieben, unter die Masse ziehen. In die Förmchen verteilen.

Backen: ca. 12 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Variante: Schokolade-Madeleines 50 g dunkle Schokolade, grob zerbröckelt 1 El Wasser Die Schokolade mit dem Wasser im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Schokolade glattrühren und vor der Mehlzugabe unter die obige Masse mischen.

Die angegebenen Backzeiten beziehen sich auf das Madeleines-Blech. Bei den anderen Förmchen verlängert sich die Backzeit um ca. 2 Minuten, bei den Papier-Backförmchen um ca. 4 Minuten.