

Madeleines - Original Französische

Kategorien: Land, Frankreich, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

3		Ei(er)
150	Gramm	Zucker
2	Beutel	Vanillezucker
200	Gramm	Mehl
1/2	Beutel	Backpulver
150	Gramm	Butter, sehr weiche

Anleitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Danach Mehl und Backpulver schnell unterrühren, sowie die sehr weiche Butter zufügen. Anschließend den Teig für ca. 10 bis 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, in die vorbereiteten Madeleineförmchen füllen und ca. 10 bis 12 Minuten bei 200°C. backen. Sollte man keine Madeleineförmchen haben, kann man auch in Muffinoder Papierformen backen. Wer mag, kann den Teig auch mit abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale parfümieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten