

Dreierlei Madeleines



Für die Schokoladenglasur:

100 g Schokolade

Für die Zitronen-Pistazien Madeleines:

nach Bedarf Pistazie(n)
4 EL Puderzucker
1 Zitrone(n)
1 TL Zitronensaft

Zutaten:

1 TL Backpulver
100 + 50 g Butter
2 Eier
20 g Honig
100 g Mehl
30 ml Milch
70 g Zucker



KitchenAid Edels
tahl-
Rührschüssel 2,8



Rösle
Messbecher
Gastro



OXO Good Grips
Handrührer



Küchenprofi
Einhand
Mehlsieb



Le Creuset
Madeleineform



Westmark
Spritzbeutel



Teelöffel von Win
dmühlenmesser
Kirschbaum



Kaiser
Teigschaber-Set
Pâtisserie,
2-teilig



Microplane
Zester-Reibe
PREMIUM
CLASSIC in
senfgelb



Zassenhaus
Digitalwaage
BALANCE in
cool grey

1

Zur Vorbereitung die Zutaten für die verschiedenen Varianten gruppieren. Für den vanilligen Basisteig brauchen Sie: Eier, Zucker, Honig, Vanille, Milch, Backpulver, Mehl und Butter. Für die schokoladigen Madeleines verwenden Sie das Basisrezept und zusätzlich 100 g Schokolade. Für die Zitronen-Pistazien Madeleine verwenden Sie ebenfalls das Basisrezept, ersetzen die Vanille jedoch mit dem Abrieb einer Zitrone und 1 TL Zitronensaft - außerdem kommen noch Pistazien dazu sowie Puderzucker und ein weiterer Teelöffel Zitronensaft für die Glasur.

2

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

3

Die Eier mit dem feinen Zucker aufschlagen und anschließend den Honig hinzugeben.

4

Das Vanille-Extrakt sowie die Hälfte der Milch (15 ml) hinzugeben und nochmals aufschlagen.

5

Das Mehl und das Backpulver mischen und durch ein Sieb ebenfalls hinzugeben. Anschließend die restliche Milch hinzugeben und alles zusammen gut verrühren.

6

100 g der Butter zerlassen und in den Teig einarbeiten. Danach für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

7

Währenddessen die Mulden der Form mit der restlichen, weichen Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl durch Umdrehen der Form entfernen.

8

Den Teig mit einem Spritzbeutel in die Form geben, bis die Mulden der Form mit dem Madeleine-Teig bis zum Rand befüllt sind.

9

Das Blech in den Ofen schieben und diesen sofort auf 160°C Heißluft absenken. Die Madeleines für ca. 10 Minuten backen.

10

Die Madeleines nach dem Backen sofort vorsichtig aus der Form stürzen und erkalten lassen. Danach können Schokoladenglasur oder Zitronenglasur sowie Nüsse aufgetragen werden.

Auch mit Marmelade bestrichen schmecken die Madeleines hervorragend!