

Madeleines



Zutaten

für ca. 24 Madeleines

160 g Butter

6 Eiweiß

200 g Puderzucker

120 g Mehl

80 g geschälte, gemahlene Mandeln

ca. 3 EL braunen Zucker

etwas Fett für die Förmchen

Zubereitung

- Die Butter schmelzen und das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Mehl sieben und mit den Mandeln vermischen. Den Eischnee vorsichtig unterheben, danach die flüssige Butter einrühren.
- Den Teig eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Madeleine-Formen vorbereiten. Metallformen fetten, Silikonförmchen so vorbehandeln, wie es in der Gebrauchsanweisung steht. Wir hatten auch Silikonförmchen, ich öle sie ganz leicht ein. Dann die Förmchen leicht mit braunem Zucker ausstreuen.
- Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft ca. 160°).
- Teig in die Förmchen bis zum Rand füllen. Die Kekse gehen leicht auf, also keine „Haufen“ machen.
- 15-20 Minuten backen, bis sie die gewünschte Farbe haben. Ich mag sehr gerne eher hell.
- Die Madeleines vorsichtig noch warm aus der Form lösen.
- Wenn Du keine Madeleine-Förmchen hast, kannst du den Teig natürlich auch in Mini-Muffin-Förmchen backen. Das sieht dann zwar nicht so aus wie die typischen Madeleines, schmeckt aber genauso gut.

Bon appétit!

www.leckerekekse.de