Madeleines ❤

Früher bin ich immer in den Supermarkt gegangen und habe mir Madelaines für die Arbeit gekauft ? denn ich liebe dieses französische, leichte Gebäck. Allerdings sind die gekauften Madelaines immer sehr süß, pappig und weich. Bevor ich mich intensiver mit dem Kochen und Backen beschäftigt habe, wäre ich garnicht auf die Idee gekommenen, Madelaines einfach mal selbst zu backen.

Und der Unterschied ist natürlich gewaltig, denn selbstgemachte Madelaines sind viel knackiger und fester als die gekauften. Abgesehen davon kann ich über den Geschmack bestimmen, denn ich mag Kuchen und Gebäck generell weniger süß ?

Ich arbeite ja im Kadewe, und bin also sozusagen direkt an der Quelle, wenn ich mir neues Backzubehör zulegen will ? und so habe ich mir vor einiger Zeit auch eine Backform für Madelaines gekauft.

Und so backe ich auch immer wieder gerne diese kleinen Küchlein für Zuhause oder nehme sie mit auf Arbeit ? sie passen nämlich irgendwie immer. Zum Frühstück oder zwischendurch ? einfach eine gute Idee ?

Außerdem ist die Vorbereitung und Zubereitung so herrlich einfach und leicht, und ihr könnt mit den Zutaten variieren, so das immer ein wenig Abwechslung dabei ist.

Ich persönlich mag die klassische Variante, mit Zitrone und Mandeln oder Krokant. Und so habe ich auch das Rezept geschrieben:

Zutaten – ca. 19 Stück

90 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

70 g Zucker

1 Tl Vanilleextrakt

Abgeriebene Schale einer Zitrone- Bio

75 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

– das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen

– die Eier mit dem Zucker zu einer hellen dicken Creme schlagen, das dauert ein paar Minuten

– dann die Zitronenschale und Vanilleextrakt dazugeben

– nun die Mehlmischung unterheben und zum Schluss die Butter vorsichtig untermischen

– ihr könnt nun auch noch Zutaten eurer Wahl zugeben

– bitte jetzt unbedingt den Teig mindestens 1/2 Stunde kühl stellen

– den Ofen auf 180 0°C Umluft vorheizen

– die Backform fetten und bemehlen

– nun den gekühlten Teig in die Förmchen füllen und nur zu 2/3 füllen, den Rest, falls etwas übrig bleibt wieder kalt stellen

– im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen

– die Madelaines noch heiß vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen

– falls ihr noch Teig übrig habt, die Backform abwaschen und alles wiederholen

– die Madelaines mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤