

Madeleines

1 Ei, zimmerwarm
60 g Butter, zimmerwarm
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
65 g Mehl
1 Msp. Backpulver



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Mulden mit Backtrennmittel oder 2 TL geschmolzener Butter mit 1 TL Mehl verrührt einpinseln.

Ei, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig miteinander verrühren
(im TM Rühraufsatz einsetzen: **5 min./37 Grad/Stufe 4**)

Mehl und Backpulver kurz unterrühren.
(im TM: **10 Sek./Stufe 3**)

Den Teig mit dem Mini Mix´n Scraper in die gefetteten Mulden der Madeleines-Form verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene bei **200 Grad** Ober/Unterhitze
ca. **15 min.** backen. Die Ränder sollten goldbraun sein.

Auf dem Kuchengitter ca. **10 min.** stehen lassen, danach vorsichtig mit dem kleinen Servierheber aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Abgekühlt mit etwas flüssigem Schokoguss bestreichen oder mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.