



# Madeleines

## Zutaten:

- 60 g Butter
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- Zitronenabrieb
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- Schokolade / Kuvertüre
- evtl. Dekostreusel



## Zubereitung:

- **Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Die Butter, Eier, Zucker, Zitronenabrieb, Vanillezucker und Salz sehr schaumig rühren
- Mehl und Backpulver vermischen, dann kurz unterrühren.
- Den Teig mit Hilfe des kleinen Edelstahl-Portionierers in die (gefettete) Madeleine-Form geben - je eine Portinosmenge pro Mulde.
- Ca. 12-15 Minuten auf 180°C backen.
- ca. 5 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann rausnehmen und auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.
- Dann nach belieben mit Schokolade und Dekostreusel garnieren.

## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugad-und-lecker.de

🌐 [www.saugad-und-lecker.de](http://www.saugad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>