



Madeleines

Zutaten

Vollei (Ei verquirt)	80 g
Zucker	65 g
Honig	20 g
Vollmilch	30 g
Backfeste Schokoladen Drops	50 g
Weissmehl	100 g
Backpulver	1 TL
Salz	1 Prise
Vanille	1 Prise
Butter flüssig	100 g



Menge:	12 Stück
Backzeit:	10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Woche

So gehts: Die Zubereitung

1. Schlage das Vollei und den Zucker in einer Schüssel, mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät auf. Gebe dann die Milch und den Honig mit dazu und vermische die Zutaten gut.
2. Mische danach das Mehl, das Backpulver, die Vanille und das Salz zur Masse dazu. Verrühre auch das gründlich.

Während Du die Masse verrührst, kannst Du die geschmolzene Butter in die Schüssel reinfließen lassen. Zu guter Letzt kannst Du optional backfeste Schokostückchen in den Teig einarbeiten.

Lasse den Teig nun ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, heize den Backofen auf 200 °C Umluft auf und fette und mehle die Madeleine Backform ein.

3. Wenn die Zeit um ist, kannst Du Deinen Teig aus dem Kühlschrank holen und ihn in einen Dressiersack füllen. Spritze die Masse dann in die Backform. Stelle den Ofen unbedingt noch auf 160 °C runter, bevor Du die Backform reinstellst, damit die Gebäcke nicht verbrennen!

Backe die Madeleines für 10 Minuten bei 160 °C Umluft im Ofen. Zum Schluss kannst Du die Gebäcke noch mit Puderzucker bestreuen und fertig sind Deine Madeleines, guten Appetit!

Lagerung & Haltbarkeit:

Am besten lagert Du die fertigen Madeleines in einer Guetzlibox. In der Box sind sie bis zu einer Woche haltbar.