

Madeleines

36 Madeleines

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Backzeit: ca 15 Minuten

Zutaten:

125g Butter
4 Eier
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150g Dinkelmehl
1 TL Backpulver



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Fette Deine Stoneware Form leicht aus, ich empfehle Dir hier sogar selbstgemachtes Backtrennmittel zu nutzen
- Heize Deinen Backofen vor
- Schmelze die Butter
 - TM: 70°C, Stufe 2, 2 Minuten → umfüllen
- Vermische Eier, Zucker und Vanillezucker und schlage die Mischung schaumig
 - TM: 2 Minuten Stufe 4
- Gebe das Mehl und das Backpulver zu der Eimischung und verrühre es
 - TM: 1 Minute Stufe 3
- Füge nun die flüssige Butter wieder hinzu
 - 30 Sekunden Stufe 3
- Gebe die Mischung zu ca 1/3 in die Mulden der Madeleine Stoneware und backe die Teilchen bis sie leicht anfangen zu bräunen
- Kurz abkühlen lassen und dann mit einem kleinen Servierheber aus der Form holen