

Madeleines



Art.-Nr. 661806

STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Gruselige Halloween Madeleines

ARBEITSZEIT: 40 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 8-10 MINUTEN

Zutaten für ein STÄDTER Madeleines-Blech: 80 g Zucker; ½ Tl Zimt; ¼ Tl Salz, 20 g Honig, 2 Eier, 100 g Weizenmehl, Type 405, ¾ Tl Backpulver, 100 g Butter, 1 El Kakaopulver, 20 g Weiße Kuvertüre, 50 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Am Vortag, den Zucker, das Salz und den Zimt mischen, dann die Eier und den Honig hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben. Dann langsam zu der Masse hinzugeben und unterrühren. Zum Schluss noch die Butter schmelzen und ebenfalls in die Masse einrühren. Die Masse halbieren und in eine Hälfte das Kakaopulver einrühren. Nun über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank geben. Am nächsten Tag die STÄDTER Madeleineform fetten und mit der kalten Masse ¾ voll befüllen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für ca. 8-10 Minuten backen.

Anschließend vollständig auskühlen lassen. Für die Deko, die Formen schön sauber machen. Dann die Weiße Kuvertüre temperieren und in jede Mulde einen Klecks der Kuvertüre geben. Einen Madeleine hineindrücken und die Kuvertüre anziehen lassen. Aus der Form nehmen und mit der temperierten Zartbitterkuvertüre ein Gesicht malen.





STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Spooky Halloween Madeleines

WORKING TIME: 40 MIN. | BAKING TIME: APPROX. 8-10 MIN.

Ingredients for one STÄDTER Madeleines cake tin: 80 g sugar; ½ tsp cinnamon; ¼ tsp salt, 20 g honey, 2 eggs, 100 g plain flour (Type 405), ¾ tsp baking powder, 100 g butter, 1 tbsp cocoa powder, 20 g white chocolate, 50 g dark chocolate

Preparation:

The day before, mix the sugar, salt and cinnamon, then add the eggs and honey and whisk together. Mix the flour with the baking powder and sieve. Then slowly add to the mixture and stir in. Finally, melt the butter and stir this into the mixture as well. Divide the mixture in half and stir the cocoa powder into one half. Cover and place in the fridge overnight. The next day, grease the STÄDTER madeleine mould and fill each cavity ¾ full with the cold mixture. Then bake in a preheated oven at 180°C for approx. 8-10 minutes. Leave to cool completely.

To decorate, clean the moulds thoroughly. Then temper the white chocolate coating and place a dollop of it into each mould. Press a madeleine into each one and allow the chocolate to set. Remove from the mould and use the tempered dark chocolate coating to draw a face.



© 2026 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de