



STÄDTER®

## Madeleines

FÜR EIN BLECH | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN | BACKZEIT: 10-15 MINUTEN

**Zutaten:** 3 Eier, 1 TL flüssiger Honig, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 120 g Mehl, ¼ TL Backpulver, 110 g flüssige Butter

**Zutaten für die Dekoration:** Puderzucker, dunkle Kurvertüre

### Zubereitung:

Eier mit Honig, Zucker und Salz leicht schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, durchsieben und unter die Eiermasse heben. Die flüssige Butter zugeben und glattrühren. Den Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank stehen lassen. Die Form fetten und den Teig in die Förmchen verteilen. Darauf achten, dass die Förmchen nicht zu voll sind. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Nach Belieben mit Puderzucker oder Schokolade verzieren.

### Backzeit:

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10–15 Min backen.

