KUCHENGLÜCK

Madeleines

KOMEKO

ZUTATEN (Menge für 12 Stück)

100g KOMEKO KUCHENGLÜCK
85 g Butter
2 Eier (Gr. L)
65 g Zucker
15 g Honig
1 Prise Salz
4 g Backpulver
Abrieb von 2/3 Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Eier, Zucker, Honig und Salz mit dem Mixer verrühren und schaumig schlagen.
3. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit Backpulver vermischen und unterrühren.
4. Butter und Zitronenabrieb hinzufügen und verrühren.
5. Den Teig in die gut gefettete Madeleines-Backform füllen. Die Backform dabei nicht überfüllen! (Fotos 1 und 2)
6. Das Madeleines-Backblech im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen (Idealerweise über Nacht).
7. Die gekühlte Backform im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 ° Umluft für ca. 5 Minuten backen. Es sollen sich Erhebungen auf den Madeleines bilden (Foto 3). Danach die Temperatur auf 160 ° C runterschalten und weitere 2 - 3 Minuten backen, bis eine schöne Bräunung entsteht.
   Unser Tipp: Beobachten Sie das Backen Ihrer Madeleines, nachdem Sie die Temperatur gesenkt haben, um ein Überkochen zu verhindern. Die Backzeit kann je nach Ofen und den verwendeten Backformen variieren.

Die Madeleines werden traditionell noch warm genossen, aber sie halten sich sehr gut bis zum nächsten Tag!

glutenfrei

www.komeko.de