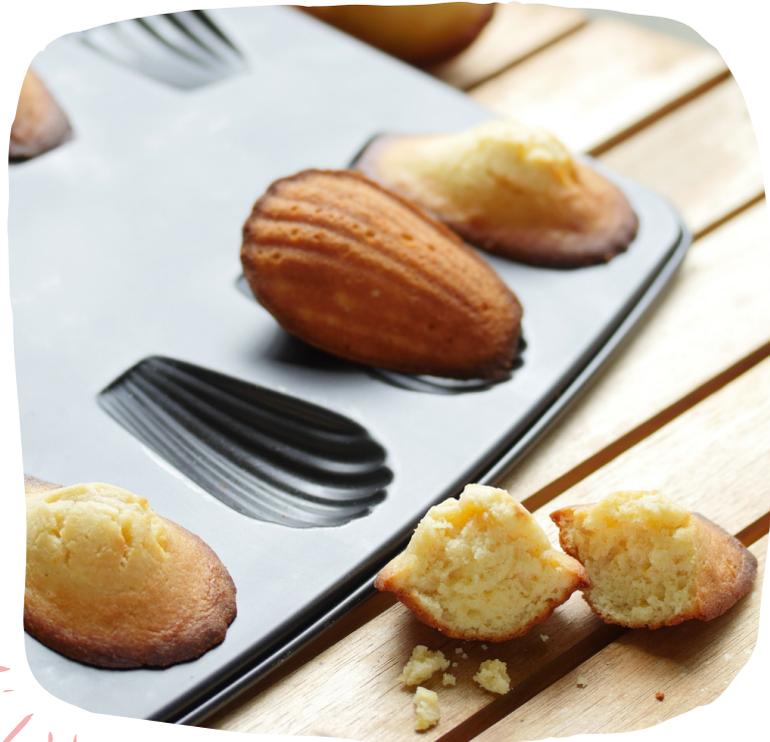




### ZUTATEN (für 14 Stück)

85 g	Butter
2	Eier (M)
65 g	Zucker
15 g	Honig
1 Prise	Salz
100 g	<b>KOMEKO KUCHENGLÜCK</b>
4 g	Backpulver
1 Stk.	Abrieb von Zitrone (M)
3-4 EL	Milch



### 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. Die Milch dazugeben und verrühren, bis eine cremige, dickflüssige Masse entsteht.
6. In die gefettete Madeleines-Backform füllen. Die Backform dabei nicht überfüllen!
7. Das Madeleines-Backblech im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen (Idealerweise über Nacht).
8. Die gekühlte Backform im vorgeheizten Ofen bei ca. 220°C Umluft für ca. 5 Minuten backen. Es sollen sich Erhebungen auf den Madeleines bilden. Danach die Temperatur auf 160°C runterschalten und weitere 2 - 3 Minuten backen, bis eine schöne Bräunung entsteht.

#### Unser Tipp:

Beobachtet Ihr das Backen eure Madeleines, nachdem ihr die Temperatur gesenkt habt, 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 ein paar Tage!

