

# Madeleines

mit Zitrone



## ZUTATEN FÜR 28 STÜCK (2 BLECHE):

3 GUTSGLÜCK Eier (M)  
 1 BIO SONNE Zitrone  
 (nur den Abrieb)  
 1 Päckchen ZAUBERHAFT  
 BACKEN Vanillinzucker  
 150 g KÜCHENSTOLZ  
 Weizenmehl (Typ 405)  
 125 g LANDFEIN Butter  
 120 g Zucker  
 1 TL BIO SONNE Honig  
 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN  
 Backpulver  
 1 Prise Salz  
 –  
 Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG:

1. Am Tag vor dem Backen die Butter zum Schmelzen bringen und wieder abkühlen lassen.
2. Beide Zuckersorten mit Honig, Salz und Eiern schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Rührschüssel zur Eimasse sieben.
3. Den Abrieb der Zitrone und die zimmerwarme Butter unterrühren und den Teig abgedeckt für mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen – das Madeleine-Blech leicht einfetten, dann mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen.
5. Die Mulden zu etwa zwei Dritteln mit dem kühlen Teig füllen – dann den übrigen Teig wieder in den Kühlschrank stellen.
6. Die Madeleines auf dem mittleren Rost für 8–10 Minuten goldbraun backen.
7. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen und das Backblech erneut wie oben beschrieben vorbereiten, um auch den übrigen Teig zu verarbeiten.
8. Die vollständig ausgekühlten Madeleines mit Puderzucker bestäuben und servieren.