



Madeleines, der französische Teegebäck Klassiker, hausgemacht

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Die französische Antwort auf die Muffins

Zutaten

- 90 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 240 g Mehl
- 75 ml Milch
- ½ Tl Backpulver
- 3 Eier
- Abrieb einer 1 Orange
- 1 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker mit dem Vanillezucker mit den Eiern, einem Tropfen Bittermandel und einer Prise Salz intensiv schaumig aufschlagen. Die Milch dazu geben, weiter 2 - 3 min. rühren.

Schritt2

Das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen und nach und nach herein rieseln lassen, unterheben. Danach folgt die warme geschmolzene Butter und der Orangenabrieb. Den Teig 5 - 10 min. ruhen lassen.

Schritt3

In einen Spritzbeutel geben und in die Madeleine Förmchen füllen; den Backofen auf 200 C hochfahren.

Schritt4

Ca. 30 Stück Mini - Madeleines, in einer Silikonform, 20 min. backen.

Schritt5

Danach sofort aus den Förmchen nehmen und erkalten lassen

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach, hausgemacht, Muffin, schnell, teegebäck, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/madeleines-der-franzoesische-teegebaeck-klassiker-hausgemacht/>