



MADELEINES

Ergibt ca. 18 Stück

Zutaten:

125 gr Margarine
1 Beutelchen Bourbon-Vanillezucker
125 gr Zucker
100 gr Mehl
wenig abgeriebene Zitronenschale
90 gr geschälte, gemahlene Mandeln
3 Eier

Zubereitung:

Die Margarine in einem Pfännchen schmelzen und leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel den Vanillezucker, die Zitronenschale, die Mandeln, das Mehl und den Zucker geben. Danach die Margarine zugeben und vermischen. Nun die Eier in einer separaten Schüssel verquirlen, zu der Mischung geben und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Nun den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Backform einfetten und ca. 1 Esslöffel Masse je Mulde einfüllen.

Backen: 200 Grad / 12 min.

Hält sich gut verpackt 2-3 Tage frisch.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Helinda K.

Eat, letters and deco

