

# Madeleines

---

Weiche Platzchen, mit Zitronen- oder Orangengeschmack. Diese zarten Köstlichkeiten, sind eine einfache Möglichkeit den Afternoon Tea zu versüßen. Das Rezept ist für 12 Madeleines. Auch wenn dies ein typisches französisches Nachwerk ist, so kommt es des Öfteren im letzten Gang des Afternoon Tea vor.

## Zutaten

- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 60 g Puderzucker
- 1 EL Zitronen- oder Orangensaft
- 6 EL geschmolzene Butter
- Zerriebene Zitronen- oder der Orangenschale
- ein Madeleine-Formeisen (ähnlich wie für Muffins nur etwas kleiner) oder 12 kleine Förmchen

## Zubereitung

Den Ofen auf 190°C vorwärmen und auch das Madeleine-Formeisen. Das Mehl sowie das Backpulver durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Etwas von dem Puderzucker wird zurückgehalten, um diesen später über die Madeleines zu verstreuen. In einer weiteren Schüssel werden die Eier zusammen mit dem Puderzucker geschlagen, bis das Ganze eine einheitliche Mischung gibt. Dazu nun den Zitronen- oder Orangensaft sowie die Rinde hinein geben. Jetzt wird die geschmolzene Butter vorsichtig mit der Mehlmischung verrührt. Das Ganze zehn Minuten ziehen lassen, bevor sie das Formeisen oder die halb befüllen. Anschließend geben Sie die Füllung hinein und überstreichen diese wiederum mit Teig. Eine leichtere Möglichkeit ist es natürlich, den Teig vorher mit der Füllung zu vermischen, doch dies bleibt einem selbst überlassen. Anschließend die Form stürzen und die Madeleines mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.