Stefan Haueter von Stefan Haueter

Mengen für 10 Personen

Madeleines mit Zitronen o. Orangen Geschmack

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Vegetarisch, günstig, schnell, benötigt Backofen, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Raffel, Messbecher, Backblech, Muffinförmli, Schüssel, Mixer, Küchenwaage, Teigschüssel

156 g Butter	Butter muss weich sein. Butterrühren bis sich spitzchen bilden
188 g Zucker	Zucker dazurühren
1.25 Prise Salz	Salz dazurühren
0.5 Stück Zitronen	Halbe Zitronen Schale dazu Raffeln
3.75 Stück Eier	Eier zurühren bis die Masse hell ist.
188 g Mehl	Mehl und Backpulver mischen und dazusieben. Gut mischen
0.5 g Backpulver	1/2 TL Backpulver mit Mehl vermischen. Dazu Sieben und gut mischen

1.
Butterbrühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Zitronen- oder Orangenschale dazurühren. Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, gut mischen.
2. Förmen mit halbflüssiger Butter bepinseln, bemehlen. Dicht nebeneinander auf ein Backblech stellen, kühl stellen. (Ist nicht zwingend)
3.
Teig mit Hilfe zweier Esslöffel in die vorbereiteten Förmchen geben. Teig dabei gegenseitig von den Löffeln streifen. Mit Geschick auch direkt Schüssel kippen und mit Löffel Teig von der Schüsse abstreifen. Förmchen zu 3/4 füllen. In der Mitte des auf 180Grad vorgeheizten Ofens 20-25 min Backen.
4.
Mit einer Stricknadel oder Rüstmesser die Backprobe machen. Wenn kein Teig daran kleben bleibt sind sie ready. Förmchen herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Ich nehme immer 2 Papierförmchen dann muss ich sie nicht vorsicht mit leichtem Fingerdruck aus dem einen Pulen.