

EIN TOPF HEIMAT Rezept

Madelaines

zirka 20 Stück

150 g Butter

150 g Zucker

6 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Saft 1 Zitrone oder

1,5 TL Orangenblütenwasser

Ofen auf 220 °C vorheizen.

Zimmerwarme Butter in der Küchenmaschine oder per Hand verrühren, den Zucker zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Die Eier aufschlagen und nacheinander dazugeben. Solange rühren, bis sie sich mit der Butter-Zuckermasse verbunden haben. Dann Mehl und Backpulver über den Teig sieben und Orangenblütenwasser oder Zitronensaft dazugeben.

Die Madelaines-Form gut ausfetten und den Teig in die Mulden geben. Mulden nicht zu stark befüllen, da das Gebäck im Ofen aufgeht. Bei 220 °C Ober/Unterhitze zirka 10-12 Minuten backen. Madelaines direkt aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. In einer Dose halten sich die kleinen Teile 2-3 Tage, am besten schmecken sie jedoch frisch.