

## Madeleines



### Zutaten:

für ca. 1-2 Madeleineformen

- 80 g Butter
- 3 große Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 60 g Mehl
- 40 g gemahlene Mandeln
- evtl. 1 TL Honig
- 1 Messerspitze Backpulver
- eine Madeleineform



### Zubereitung

Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie etwas Farbe bekommt.

Eiweiße mit Honig steif schlagen.

Puderzucker, Mehl und Backpulver mischen und sieben. Dann mit den Mandeln vermischen.

Dieser Mix wird abwechselnd mit der flüssigen Butter unter den Eischnee gehoben.

Den Teig 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank kühlen.

Eine Madeleine-Form sparsam fetten.

Backofen auf 180 Grad (Umluft) heizen.

Der Teig wird mit einem Löffel eingefüllt. Mit einem Messer glatt streichen.

Die Madeleines müssen nur 15 Minuten backen und noch warm aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.