



hr1-DOLCE VITA

**Catherine Jamin**

## **Limetten-Madeleines**

Rezept für 20 Stück

Form: Madeleines Förmchen

### **ZUTATEN:**

150 g flüssige Butter leicht gebräunt

3 Eier

165 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Limettenabrieb

1 EL Limettensaft

275 g Mehl

10 g Backpulver

125 g Milch

Außerdem Butter und Mehl für die Form und Puderzucker zum Bestäuben.

### **ZUBEREITUNG**

1. Die Form/ Förmchen fetten und mehlen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Limettenabrieb und Limettensaft verrühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen, sieben und mit der Milch unter die Eimasse rühren. Zum Schluss die gebräunte Butter unterrühren.
3. Die Masse mit einem Spritzbeutel in die Förmchen füllen und eine Stunde stehen lassen.
4. Den Backofen auf 180° C vorheizen und auf mittlerer Schiene 12 Minuten backen. Die Madeleines schmecken besser, wenn Sie nicht zu dunkel gebacken sind. Nachdem Backen mit etwas Puderzucker bestäuben und ab in den Picknickkorb!
5. Man kann die Madeleines-Masse auch am Vortag machen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Masse hierfür kurz temperieren lassen und wie im Schritt 3 beschrieben weiterverfahren.