



Menge 16 - 18 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

MADELEINES

Typisch französisches Sandgebäck in Muschelform!



Zubereitung

- 1.** Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen. Bio-Zitrone und -Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben.
- 2.** Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, zusammen mit Zitronen- und Orangenschale sowie Rum zufügen und alles gut verrühren. Zuletzt die Butter unterrühren.
- 3.** Den Teig in gut gefettete Madeleines-Förmchen füllen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 12-15 Minuten backen.

Zutaten

75 g	Butter
1/2	Bio-Zitrone
1/2	Bio-Orange
3	Eier
90 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 cl	Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.