

Madeleines mit Lavendel

Zutaten: (ca. 24 Stück)

- 3 Eier, verquirlt
- 150 Zucker
- etwas Vanillemark
- etwas Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter, flüssig
- 1 EL getrocknete Lavendelblüten
- wenig flüssige Butter zum Ausstreichen der Madeleines-Förmchen

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker zu einer weisslichen und schaumigen Masse aufschlagen. Das Volumen der Ei-Zucker-Masse soll sich dabei in etwa verdoppeln.

Vanillemark und Zitronenabrieb dazugeben und gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz gut mischen und alles zusammen zur Ei-Zucker-Masse sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Die flüssige (und gut ausgekühlte) Butter dazugeben und alles zusammen nochmals gut verrühren.

Die getrockneten Lavendelblüten untermischen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Madeleines-Förmchen mit wenig flüssiger Butter ausstreichen.
Den Teig in die Förmchen geben. Achtung: Die Förmchen nur bis 0,5 cm unter den Rand füllen.

Das Madeleines-Blech für ca. 8 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Madeleines goldgelb backen. Achtung: Je nach Grösse der Madeleines kann sich die Backzeit auch um ein paar Minuten verlängern. Deshalb unbedingt mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Bleibt kein Teig am Holz kleben, sind die Madeleines fertig gebacken.