

PORTIONEN 100	ZEIT GESAMT 60 min	LEVEL Easy
-------------------------	------------------------------	----------------------

Rezept

MADELEINES

Madeleines sind ein fluffiges Gebäck aus Frankreich. Es heißt so, weil eine Küchenmagd mit diesem Namen das Dessert anlässlich eines großen Balls gebacken und es dem polnischen König (in Frankreich im Exil) so gut geschmeckt hat. Sie hat damit das Festbankett gerettet, weil der Konditor nach einem Streit mit dem Küchenchef über die Dessertfrage die Küche verlassen hat. Der Teig sollte einem Sandteig ähneln, das klappt natürlich mit gemahlene Mandeln super. Bis auf den Schuss Rum, der normalerweise in Madeleines hinein kommen, ist das Rezept gut zu lowcarbisieren. Du kannst Dich sehr gerne davon überzeugen.

Man kann die kleinen Leckerlis super für 3-4 Tage aufbewahren. Sind sie nicht luftdicht gelagert, werden sie nach 3 Tagen keksig, also etwas fester. Das macht aber gar nichts, denn man kann sie dann auch super in den Espresso stippen. Ach ja, auch hier habe ich wieder eine Silikonform verwendet. Es sind übrigens Mini-Madeleines, daher passen immer 15 Stück in eine Form. Ich habe sie, wie die anderen [hier gekauft](#) und bin komplett begeistert.



ZUTATEN

- 4 Eier (bei mir immer Größe L)
- 100 ml Milch
- 65 g Butter
- 60 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 100 g Mandelmehl
- 70 g pulverisiertes Erythrit
- 1/2 Päckchen geeignetes Backpulver
- Zitronensaft
- Flavor Drops oder echte Vanille

Hmmmmm, einfach zu lecker!

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schlage die Eier mit dem pulverisierten Erythrit schaumig (bis es schön hell wird). Gib dann die weiche fast flüssige Butter hinzu.

SCHRITT 2

Mische die trockenen Zutaten erst untereinander und gib sie dann zu den Eiern. Füge etwas Zitronensaft und Vanille nach Geschmack hinzu.

SCHRITT 3

Heize den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vor und streiche den Teig in die Madeleines-Mulden der Form.

SCHRITT 4

Ist die Temperatur erreicht, gib die Form in den Ofen. Nach ca. 13-14 min haben die Madeleines eine hellbraune Farbe und Du kannst sie aus dem Ofen nehmen. Stürze sie aus der Form und befülle diese mit der nächsten Ladung.

SCHRITT 5

Nach dem Auskühlen benötigst Du nur noch ein bisschen pulverisiertes Erythrit, mit dem Du die Madeleines einstauben kannst und schon geht es ans Genießen.
