



Vanille Madeleines

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für ein Madeleine-Blech
mit 18 Vertiefungen, gefettet, bemehlt

100 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Vanillestängel,
längs halbiert,
nur ausgekrazte Samen

2 Eier

1 TL Zitronensaft

80 g Mehl

40 g gemahlene geschälte
Mandeln

¼ TL Backpulver

Puderzucker
zum Bestäuben

1 — Butter in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Vanillesamen mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Eier und Zitronensaft darunterrühren.

2 — Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse rühren. Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Form füllen.

3 — **Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Madeleines aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 100 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 2 g