

DESSERT

**MADELEINES MIT BLAUBEEREN, GERÖSTETEN PISTAZIEN ODER
 KLASSISCH ZITRONIG**

Rezept (für ca. 18 Stück)



	Zutaten
	Gemüse und Obst
	1 Zitrone (unbehandelt)
	6-12 Blaubeeren
	Molkereiprodukte, Eier, Kühlung
	120 g Butter
	50 ml Milch
	3 Eier
	Brot und Backwaren
	25 g Pistazien gehackt (Dr. Oetker)
	1/2 Pck. Backpulver (=8 g)
	150 g Zucker
	50 g Puderzucker
	200 g Mehl (Typ 405)
Sonstiges Equipment	
(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)	
Madeleine-Form (s. Hinweise)	
Rührgerät mit Schneebesen	
Feines Siebe (zum Mehlsieben und für den Puderzucker)	

HINWEISE

Madeleines mit Füllung verlieren ihre klassische Form

Wenn Ihr – z.B. wie ich in diesem Rezept – Blaubeeren in den Madeleine-Teig gebt, erhalten sie nicht ihre typische Form mit der wunderschönen, runden Ausbuchtung auf der Unterseite.

Daher würde ich immer eine Kombination von Madeleines mit Füllung und ohne Füllung vorschlagen.

– **Französische Rezepte** | | **Bistro-Menü** | **Zu jeder Jahreszeit** –
DINNER STORIES Tischwäsche meets Rosenthal JUNTO Geschirr
www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Backzeit: 2 x 10 min

Zutaten Zubereitung

1. Teig zubereiten

100 g Butter in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen, aber nur so weit, dass die Butter noch flüssig ist.

Den Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen.

3 Eier in eine Rührschüssel geben und

150 g Zucker dazugeben.

Eier und Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Schale von einer

1/2 Zitrone in die Eiermasse reiben (z.B. mit einer feinen Microplan-Reibe).
(unbehandelt)

Dann den Saft der halben Zitrone hinzugeben.

30 ml Milch hinzufügen und mit dem Schneebesen wieder gut verrühren.

200 g Mehl (Typ 405) und

1/2 Pck. Backpulver in die Schüssel sieben und alles wieder gut verrühren.
(= 8 g)

Die abgekühlte Butter und weitere

20 ml Milch hinzugeben. Wieder gut verrühren.

Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Madeleine-Formen mit Butter einfetten.

2. Madeleines backen

Nun werden nacheinander zweimal neun Madeleines gebacken. 6 mit Blaubeeren und 12 „natur“, von denen später noch 6 mit Pistazien dekoriert werden.

Dazu in 6 Ausbuchtungen in der Form

6-12 Blaubeeren (je nach Größe) geben. Die restlichen 3 Ausbuchtungen werden nur mit Teig gefüllt.

Den Teig fast bis zum Rand mit einem Teelöffel oder einer Spritztüte in alle Formen füllen.

Die Temperatur des Backofens auf 200 °C reduzieren.

Anschließend 10 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens auf einem Gitterrost backen. Die Madeleines sollten goldgelb sein.

Anschließend aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Teller weiter abkühlen lassen.

Nun die zweite Charge backen. Dazu wieder den Teig fast bis zum Rand mit einem Teelöffel oder einer Spritztüte in alle Formen füllen (hier nur noch Madeleines „natur“).

Wieder 10 Minuten backen. Die Madeleines dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.

3. Madeleines dekorieren und anrichten

25 g Pistazien gehackt in einer beschichteten Pfanne rösten.

(Dr. Oetker)

2 EL Puderzucker mit

1 TL Zitronensaft glattrühren. 6 Madeleines auf der Oberseite zur Hälfte damit einpinseln. Gehackte Pistazien darüber geben.

ca. 25 g Puderzucker über die Madeleines mit den Blaubeeren und die Madeleines „natur“ sieben.

Die Madeleines abwechselnd auf einem großen Teller anrichten.