



## Madeleines

## frz. Muschelgebäck

3 œufs  
 100 g sucre semoule  
 100 g farine de blé  
 le zeste d'un citron bio  
 1 c.à.c. de levure chimique  
 90 g beurre salé

3 Eier  
 100 g feiner Zucker  
 100 g Weizenmehl  
 abgeriebene Schale von 1 Bio – Zitrone  
 1 TL Backpulver  
 90 g Salzbutter

**Faites fondre** le beurre dans une casserole, puis laissez refroidir.  
 Coupez finement le zeste de citron  
 Dans un saladier **cassez les œufs**, ajoutez le sucre, puis **fouettez le tout** pour aire mousser  
**Tamisez la farine** et la levure et ajoutez, puis versez le beurre fondue puis laissez reposer la pâte pendant 20 min environ.  
**Beurrez** les moules à madeleines et farinez-les.  
**Remplissez-les** avec la pate et mettez-les au four à 220°C pendant 5 min. et baissez la temperature à 200°C pendant 10 min.  
**Les madeleines sont prêtes quand ells sont dorées.**

**Schmelzen Sie** die Butter in einem Stieltopf, lassen Sie sie dann abkühlen.  
 Reiben Sie die Schale der Zitrone fein ab.  
**Schlagen Sie die Eier** in eine Schüssel, fügen Sie Zucker hinzu und **schlagen Sie das Ganze** bis es eine luftige Masse ist. **Sieben Sie das Mehl** und das Backpulver und geben die geschmolzene Butter dazu, dann lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.  
**Fetten Sie** die Madeleines-Backform und bestäuben sie mit Mehl. **Füllen Sie sie** mit der Teigmasse und geben Sie sie 5 Minuten bei 220°C in den Backofen, dann schalten Sie auf 200°C zurück und backen noch 10 Minuten weiter. **Die Madeleines sind fertig, wenn sie goldbraun sind.**



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

