

# Madeleines-Grundrezept

Es gibt Gebäck, das zergeht förmlich auf der Zunge. Das Madeleines-Grundrezept gehört eindeutig dazu, deshalb ist das Rezept ein Muss für alle Naschkatzen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 27 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
170 g	<a href="#">Zucker</a>
170 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Messerspitze	Zimt
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
170 g	<a href="#">Butter</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Einfetten der Form)

## Zubereitung

1. Für das Madeleines-Grundrezept den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Madeleines-Form mit Butter einfetten. Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker 5 Minuten lang schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Zimt und Salz mischen und dann langsam unter die Zucker-Eier-Mischung rühren. Dann die Butter dazugeben und alles gut verrühren.
3. Den Teig gleichmäßig in die Madeleines-Form geben und im Ofen ca. 8-12 Minuten backen. Wenn sich der Rand leicht braun verfärbt, aus dem Ofen nehmen. Vorsichtig die einzelnen Madeleines aus der Form lösen. Abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Nach dem Madeleines-Grundrezept können die leckeren Plätzchen nach Belieben mit Staubzucker bestreut oder mit einer Glasur überzogen werden.