

# 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.