

Gutsle auf französisch – Madeleines



Das vorweihnachtliche Backen beginnt...

In den Bäckerstuben gibt es bereits süße Gutsle. Also, Plätzchen und vorweihnachtliches Gebäck. Neben Vanillekipferl, Bärenatzen und Makronen habe ich auch Madeleines entdeckt.

Auf gute Nachbarschaft..

Die **Madeleine** ist ein ursprünglich ein französisches Feingebäck aus Sandmasse. Das Gebäck ist benannt nach einer Köchin am Hofe des Herzogs von Lothringen im 18. Jahrhundert.

Der Teig aus Mehl, Puderzucker, Ei, Backpulver, Mandeln und Butter wird mit einem Spritzbeutel oder einem Esslöffel in eine Madeleinesform gegeben. Dadurch erhält es das Relief einer Jakobsmuschel. Da ich Madeleines

in der Nähe von Freiburg entdeckt habe, wollte ich gleich eine Rezeptur ausprobieren. Und es hat ausgezeichnet geschmeckt. Deshalb heute eine Rezeptur unserer Nachbarn als Inspiration für die Vorweihnachtszeit. Auf gute Nachbarschaft und vielen Dank für die Idee.

Hier unsere Rezeptur für "**Madeleines**":

Zutaten

für ca. 1-2 Madeleineformen

- 80 g Butter
- 3 große Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 60 g Mehl
- 40 g gemahlene Mandeln
- evtl. 1 TL Honig
- 1 Messerspitze Backpulver
- eine Madeleineform

Zubereitung

Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie etwas Farbe bekommt.

Eiweiße mit Honig steif schlagen.

Puderzucker, Mehl und Backpulver mischen und sieben. Dann mit den Mandeln vermischen.

Dieser Mix wird abwechselnd mit der flüssigen Butter unter den Eischnee gehoben.

Den Teig 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank kühlen.

Eine Madeleine-Form sparsam fetten.

Backofen auf 180 Grad (Umluft) heizen.

Der Teig wird mit einem Löffel eingefüllt. Mit einem Messer glatt streichen.

Die Madeleines müssen nur 15 Minuten backen und noch warm aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

