

## Beschwipste Madeleines

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Für ein Madeleine-Blech  
mit 18 Vertiefungen, gefettet  
und bemehlt

Ergibt 18 Stück

---

**100g Butter**, weich

**100g Zucker**

**1 Prise Salz**

**2 EL Zitronenmelisse**  
oder Pfefferminze,  
fein geschnitten

**2 Eier**

**1 EL Zitronensaft**

---

**80g Mehl**

**40g gemahlene Mandeln**

**¼ TL Backpulver**

---

**1 dl Limoncello**

**1 EL Zitronensaft**

**50g Puderzucker**

---

- 1. Teig:** Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Zitronenmelisse, Eier und Zitronensaft darunterrühren, weitererrühren, bis die Masse heller ist.
- Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig mit einem Esslöffel in die vorbereitete Form füllen.
- 3. Backen:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Madeleines aus der Form nehmen.
- 4. Tränken:** Limoncello, Zitronensaft und Puderzucker verrühren, in die Vertiefungen der Form giessen, Madeleines zurücklegen, auskühlen.

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 4 Tage.

**Stück:** 136kcal, F 7g, Kh 14g, E 2g



**Tränken:** Nach dem Backen wird das Gebäck mit einem dünnen Holzspießchen oder einer Stricknadel vielfach eingestochen und mit einer aromatischen Flüssigkeit schön saftig getränkt.

Für unbeschwipste Madeleines  
ersetzen Sie den Limoncello durch  
Zitronensaft.

Für einen verspielten Look  
bestäuben Sie die Madeleines kurz vor  
dem Servieren mit Puderzucker.