



Madeleines vom Meer

ZEITBEDARF: 30 MINUTEN • VORBEREITUNG: 60 MINUTEN

FÜR 12 STÜCK

100 g Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
100 g Weizenmehl Type 405, plus etwas mehr zum Bestauben
¼ TL Backpulver
1 Prise Meersalzflocken
2 Bio-Eier (Größe L)
Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
100 g feiner Rohrohrzucker
3 EL Aprikosenkonfitüre, erwärmt
Puderzucker zum Bestauben

ZUBEREITUNG

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Eier, Zitronenabrieb und Zucker schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten unterheben und anschließend die Butter einrühren. Den Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

Madeleine-Formen oder gereinigte Jakobsmuschelschalen einfetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und 8–10 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen, noch warm mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.