

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Madeleines mit Orangenschokolade



45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 20 Madeleines

wenig Butter für die Form, 2 Eier, 2 Eidotter, 125 g Zucker, 10 g Akazienhonig, 15 g Öl (geschmacksneutral), Mark von ½ Vanilleschote, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, geriebene Schale von 1 Bio-Orange, 130 g glattes Mehl, 4 g Backpulver, 120 g geschmolzene Butter.

Für den Orangen-Schokolade-Mantel:

ca. 150-200 g Schokolade, einige Tropfen hochwertiges ätherisches Orangenöl

Zubereitung

Die Form mit Butter einstreichen. In einer Schüssel Eier, Eidotter und Zucker leicht schaumig schlagen. Honig, Öl, geriebene Zitruschalen und das Vanillemark zu der Mischung geben und kurziterrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und sachte unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter einarbeiten und glatt verrühren.

Die Madeleineformen mit der Masse zu drei Viertel befüllen und kalt stellen. Im 210 °C vorgeheizten Rohr etwa 5 Minuten backen, danach die Temperatur auf 180 °C reduzieren und die Madeleines in weiteren 2 Minuten zu goldbrauner Farbe backen.

Die Madeleines aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Sie sollten einen knusprigen Rand und einen weichen Kern haben.

Für die Umhüllung die Schokolade auf eine Temperatur von 32 bis 35 °C bringen und mit dem Orangenöl vermischen. In sauberen trockenen Silikonformen verteilen und die ausgekühlten Madeleines hineindrücken. Im Kühlschrank oder an einem kalten Ort vollständig aushärten lassen und anschließend aus der Form nehmen.

Tipp: Ist die Schokolade nicht zu 100 % richtig temperiert, bringt man sie aus herkömmlichen Metallformen nicht mehr heraus. Daher sind Silikonformen empfehlenswerter, weil sie in dieser Hinsicht Fehler verzeihen.

In einer luftdichten Box aufbewahrt, sind die Madeleines am Tag danach zwar nicht mehr knusprig, aber immer noch schön weich im Inneren.