

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Parmesan Madeleines

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Parmesan Madeleines

- 75 g geriebener Parmesan
- Abrieb einer Zitrone
- 30 g Zucker
- 2 Eier
- 60 g Milch
- 125 g glattes Mehl
- 4 g Backpulver
- 25 g flüssige Butter
- 60 g Olivenöl
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1 Silikonform für kleine Madeleines (alternativ: beschichtete Metallform)

Für den Parmesan Dip

- 100 g Milch
- 60 g geriebener Parmesan

Für die Garnitur

- frisch geriebener Parmesan
- in Streifen geschnittene Basilikumblätter
- gehackte, schwarze Oliven

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für die Parmesan Madeleines zuerst den geriebenen Parmesan, den Zitronenabrieb, den Zucker, die Eier, die Milch, das Mehl, das Backpulver, die flüssige Butter, das Olivenöl, etwas Salz und eine Prise Cayennepfeffer in einer Schüssel verrühren und anschließend in einen Spritzbeutel abfüllen. Diesen nun für etwa 30 Minuten kaltstellen.
- 2.** In der Zwischenzeit den Parmesan Dip vorbereiten. Hierfür zuerst die Milch in einem Topf aufkochen lassen, dann den geriebenen Parmesan dazugeben, die Masse mit einem Stabmixer kräftig durchmischen, in kleine Schüsseln füllen und vorerst kaltstellen.
- 3.** Nun den Spritzbeutel für die Madeleines aus dem Kühlschrank nehmen und die Masse in die Vertiefungen auf die Silikonform spritzen. Die Madeleines im Anschluss bei 220° C Umluft 6 bis 7 Minuten im Rohr backen.
- 4.** Zum Schluss die Madeleines aus dem Rohr nehmen und dekorativ in einer kleinen Schüssel anrichten. Den Parmesan Dip aus dem Kühlschrank nehmen und mit in Streifen geschnittenen Basilikumblättern, gehackten, schwarzen Oliven und frisch geriebenem Parmesan garnieren.