

Stollen Madeleines

Zubereitung

Ofen auf **175°C O/U-Hitze** vorheizen.

Die Madeleines-Form mit selbstgemachtem Backtrennmittel sehr gut ausfetten!

Orangeat und Zitronat sehr fein hacken.

Eier in einer Küchenmaschine bei 50° aufschlagen.
(**TM** 2 Min./50°/St. 3-4 // **Kenwood CC Gourmet** 50°/2 Min./St. 4)

Zucker und Salz dazu und für 10 Minuten aufschlagen. (**TM & CC** Stufe 4)

Ab jetzt händisch mit dem Teigschaber:

Butter mit Rum kurz unterheben.

Mehl mit den restlichen Zutaten vermischen, unter die Masse heben und kurz verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

Mit einem kleinen Portionierer oder Löffel den Teig in den Mulden verteilen (so ca. $\frac{3}{4}$ voll) und im heißen Ofen für ca. **12-14 Minuten** backen. Bitte im Blick behalten, denn jeder Ofen backt anders!!!

Nach dem Backen kurz in der Form auskühlen lassen, aus der Form lösen und noch warm im Zucker wälzen.

Vollständig auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

1 geh. EL Orangeat
1 geh. EL Zitronat
3 Eier Größe M
125 g brauner Zucker
1 Prise Salz
115 g flüssige Butter
1 EL Rum
130 g Mehl 405er gesiebt
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 $\frac{1}{4}$ TL Kardamom gemahlen
 $\frac{1}{4}$ TL Zimt
1 geh. EL Mandelblättchen

Zucker zum Wälzen

→ Rezept reicht für 24
Madeleines