Odenwälder Madelääns

Das brauchst du (für 12 echte Madeleines oder für ca. 40 kleiner Teilchen):

80 g Butter
3 große Eiweiße
100g Puderzucker
60 g Mehl
40 g fein gemahlene Mandeln

So machst du´s richtig:

1.) Schlage mit einem Handrührgerät die Eiweiße fest.
2.) Gib die Hälfte des Puderzuckers in das Eiweiß und schlage nochmals mit dem Handrührgerät.
3.) Nimm einen Topf und lass die Butter schmelzen.
4.) Siebe den restlichen Puderzucker, das Mehl und die Mandeln in eine größere Schüssel.
5.) Unterhebe vorsichtig das Eiweiß, indem du mit einem Rührspatel das Eiweiß unter die Mehlmasse rührst.
6.) Gib nun die Butter hinzu und rühre nochmals mit einem Handrührgerät.

    Lass das Ganze nun abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen. Das ist GANZ WICHTIG!

7.) Bemehle und bebuttere am nächsten Tag die Silikonformen.
8.) Gib nun den Teig in die Förmchen und streiche mit einem Messer den überschießenden Teig glatt.
9.) Backe das Ganze bei 180 Grad Oberhitze/Unterhitze etwa 20 Minuten!