

Recette des madeleines



Ingrédients pour 20 madeleines environ:

Zutaten für ca. 20 Madeleines :

150 g de beurre (fondu)

150 g Butter (geschmolzen)

2 œufs

2 Eier

150 g de sucre

150 g Zucker

150 g de farine

150 g Mehl

1 cuillère à café de levure chimique

1 TL Backpulver

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 EL Orangenblütenwasser



1. **Bats le sucre et les œufs avec un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit blanc et moussant.**

Verrühre den Zucker und die Eier, bis die Mischung hell und schaumig wird.



2. **Mélange la farine et la levure ensemble.
Ajoute-les aux mélange œufs – sucre.**

Vermische Backpulver und Mehl und gib dies dann zu der Eier-Zucker-Masse.



3. A la fin ajoute le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger.

Füge zum Schluss die geschmolzene Butter und das Orangenblütenwasser hinzu.



4. Remplis les moules avec deux petites cuillères. Mets les madeleines au four chaud pendant 12 minutes. Répète cette opération encore une fois si nécessaire.

Fülle die zuvor eingefetteten Formen mit zwei kleinen Löffeln. Sie werden ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen (190 ° Ober-/Unterhitze) gebacken. Wiederhole diesen Schritt noch einmal wenn nötig.



5. Laisse refroidir les madeleines sur une grille quelques minutes!

Lass die Madeleines auf einem Gitterrost einige Minuten abkühlen !

