



Madeleines

frz. Muschelgebäck

3 œufs
 100 g sucre semoule
 100 g farine de blé
 le zeste d'un citron bio
 1 c.à.c. de levure chimique
 90 g beurre salé

3 Eier
 100 g feiner Zucker
 100 g Weizenmehl
 abgeriebene Schale von 1 Bio – Zitrone
 1 TL Backpulver
 90 g Salzbutter

Faites fondre le beurre dans une casserole, puis laissez refroidir.
 Coupez finement le zeste de citron
 Dans un saladier **cassez les œufs**, ajoutez le sucre, puis **fouettez le tout** pour aire mousser
Tamisez la farine et la levure et ajoutez, puis versez le beurre fondue puis laissez reposer la pâte pendant 20 min environ.
Beurrez les moules à madeleines et farinez-les.
Remplissez-les avec la pate et mettez-les au four à 220°C pendant 5 min. et baissez la temperature à 200°C pendant 10 min.
Les madeleines sont prêtes quand ells sont dorées.

Schmelzen Sie die Butter in einem Stieltopf, lassen Sie sie dann abkühlen.
 Reiben Sie die Schale der Zitrone fein ab.
Schlagen Sie die Eier in eine Schüssel, fügen Sie Zucker hinzu und **schlagen Sie das Ganze** bis es eine luftige Masse ist. **Sieben Sie das Mehl** und das Backpulver und geben die geschmolzene Butter dazu, dann lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
Fetten Sie die Madeleines-Backform und bestäuben sie mit Mehl. **Füllen Sie sie** mit der Teigmasse und geben Sie sie 5 Minuten bei 220°C in den Backofen, dann schalten Sie auf 200°C zurück und backen noch 10 Minuten weiter. **Die Madeleines sind fertig, wenn sie goldbraun sind.**



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

