



## *Rezeptkarte*

# Madeleines mit Mandeln und Backstubegeheimnis

# Madeleines mit Mandeln und Backstubegeheimnis

## Zutaten (ca. 50-60 kleine Stücke):

150 g Mehl 550, 100 g Mandelgrieß geröstet, 125 g Butter flüssig,  
200 g Zucker, 3 Eier, 75 ml Milch, 5 g Backpulver,  
4 TL Backstubegeheimnis, Butter für Formen

## Zubereitung (ca. 40 Minuten):

Mandelgrieß im Ofen goldbraun rösten und abkühlen lassen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Anschließend Mehl, Mandelgrieß, Backstubegeheimnis und Backpulver vermischen. Abwechselnd geschmolzene Butter, Milch und die Mehl-Mandelmischung einrühren. Nun den Teig mit einem Spritzbeutel in die gebutterten Formen abfüllen. Jetzt in den auf 200°C Heißluft vorgeheizten Backofen geben und für ca. 5-7 Minuten backen.