

MADELEINES IN ROSENWASSER GETAUCHT

ZUTATEN für 24 Madeleines

3 Eier
1 EL flüssiger Honig
100 g Staubzucker
1 Prise Salz
120 g Mehl, glatt
¼ TL Backpulver
110 g flüssige Butter
rosa Lebensmittelfarbe



20 ml Rosenwasser
20 g Kristallzucker
15 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 160 °C Umluft (oder 180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Eier mit Honig, Staubzucker und Salz leicht schaumig schlagen.
- Mehl mit Backpulver versieben und untermengen. Flüssige Butter nach und nach einrühren. Den Teig dezent rosa einfärben.
- Madeleine-Form mit Backtrennspray aussprühen und die Hälfte des Teigs in die 12 Vertiefungen einfüllen.
- Die Madeleines knapp 15 Minuten nicht zu dunkel backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
- Backvorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen.
- Die beiden Zuckersorten vermischen und durch ein Sieb drücken, damit der Zucker nicht klumpt.
- Die Madeleines mit der gerillten Oberfläche kurz ins Rosenwasser tauchen und mit der Zuckermischung bestäuben oder darin wälzen.

Tipp

Die in Rosenwasser getunkten Madeleines sollten möglichst umgehend gegessen werden, da sie sonst weich werden.

Alternativ kann man 1-2 EL Rosenwasser in den Teig geben und die Madeleines einige Tage aufbewahren. Gezuckert werden sie kurz vor dem Servieren.

Die Madeleines eventuell mit gehackten Pistazien und getrockneten Rosenblüten dekorieren.

KLASSISCHE MADELEINES

Anstelle der rosa Lebensmittelfarbe den Abrieb von 1 Biozitrone in den Teig geben.

