



NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

VANILLE-MADELEINES

FÜR 15 MADELEINES

ZUTATEN

Butter.....	100 g
Ei.....	2
Eigelb.....	1
Zucker.....	100 g
Mehl.....	120 g
Backpulver.....	½ Teelöffel
NOROHY -Vanillepulver.....	1 Teelöffel
Weißer Schokolade.....	180 g
NOROHY -Vanillepulver.....	zum Streuen

VANILLE-MADELEINES

Die Butter bei niedriger Hitze **schmelzen**, ohne sie komplett zu verflüssigen.

Anschließend abkühlen lassen. In eine Schüssel geben, die 2 ganzen Eier, das Eigelb, den Zucker **hinzugeben** und die Masse mit dem Schneebesen schaumig rühren. Mehl und Backpulver **einrieseln lassen** und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Vanillepulver **einrühren**, vermengen, und anschließend die geschmolzene Butter eingießen. Erneut vermischen.

Den Teig in einen Spritzbeutel **füllen**, diesen verschließen und mindestens 2 Stunden, besser noch über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Andernfalls die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken.

Den Ofen 15 Minuten vor dem Backen auf 180° C **vorheizen**.

Den Teig erst im letzten Moment aus dem Kühlschrank nehmen. Durch den großen Temperaturunterschied zwischen dem kalten Teig und dem heißen Ofen entsteht die typische Wölbung.

Die Spitze des Spritzbeutels **abschneiden** und die Vertiefungen der Madeleines-Form zu $\frac{3}{4}$ befüllen.

10 bis 13 Minuten **im Ofen backen** und dabei aufpassen, dass die Madeleines nicht zu braun werden. **Aus der Form** nehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

SPITZEN AUS WEISSER VANILLESCHOKOLADE

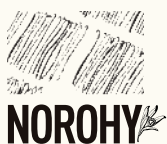
Die weiße Schokolade langsam im Wasserbad **schmelzen**.

Wenn die Madeleine-Küchlein abgekühlt sind, jede Madeleinespitze in die geschmolzene Schokolade **eintauchen** und darauf achten, dabei eine gleichmäßige schräge Linie zu erzeugen.

Alle Madeleine-Küchlein nach und nach **auf ein Gitter legen** und sofort mit **NOROHY** Vanillepulver bestäuben. An der Luft **erkalten lassen** oder in den Kühlschrank stellen, falls es schneller gehen soll.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

