SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: kontakt@schluerf.de Tel: +49 (0) 30 - 28 47 00 68 Web: https://schluerf.de/



Grüntee-Zitronen-Madeleines

Portionen: 1 Personen

Zutaten

100 g weiche Butter

2 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

2 Bündel Grüner Tee

Schritt für Schritt:

1. Schlagen Sie die Eier gemeinsam mit dem Zucker mehrere Minuten schaumig, bis die Masse hell und luftig ist.

2. Schneiden Sie die Teebeutel vorsichtig auf und geben Sie den Inhalt in eine kleine Schüssel. Falls der Tee sehr grob ist, können Sie ihn zwischen den Fingern leicht zerreiben.

3. Vermengen Sie Mehl, Backpulver und gemahlenen Grünen Tee. Heben Sie die Mischung vorsichtig unter die Eiermasse. Geben Sie anschließend den Zitronenabrieb hinzu.

4. Rühren Sie die geschmolzene, leicht abgekühlte Butter zum Schluss behutsam unter, bis ein homogener Teig entsteht.

5. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. So erhalten die Madeleines ihre typische, leicht gewölbte Form.

6. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Füllen Sie den Teig in gefettete Madeleine-Formen (oder verwenden Sie eine Silikonform) und backen Sie die Küchlein etwa 10–12 Minuten, bis sie goldgelb sind.

7. Lösen Sie die Madeleines vorsichtig aus der Form und lassen Sie sie auf einem Gitter auskühlen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.