MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Madeleines mit Matcha

Teig für ca. 12 Madeleines:

- 1 Ei, Gr.L
- 45 g Zucker
- 1 Teel. Honig
- 42 g Butter, geschmolzen
- 40 g Mehl
- 1/2 gestr. Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Teel. Matchapulver
- 1 Teel. Yuzu- oder Zitronenabrieb

Guss:

- 100 g Puderzucker
- 2-3 El. Zitronensaft
- 1-2 El. gefriergetrocknete Himbeeren

Backofen auf 160 Grad aufheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier, Honig und Zucker weißschaumig schlagen. Die trockenen Zutaten vermischen und über die Eimasse sieben. Zusammen mit der Butter und dem Zitronenabrieb zu einem Teig verarbeiten.

Die Madeleineform buttern und ggf. etwas mehlieren. Je einen Esslöffel Teig in die Mulden füllen und im heißen Backofen ca. 12 Minuten backen. Die heißen Madeleines auf einem Rost abkühlen lassen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und die Madeleines damit bestreichen. Die getrockneten Himbeeren im Mörser zermahlen und auf den noch feuchten Guss streuen.

© MaLu's Köstlichkeiten