



Orangen Madeleines

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: aus [Metall¹](#) oder [Silikon¹](#) (ich bevorzuge bei diesem Rezept letztere)

Ergibt ca. 25 Madeleines

Madeleineteig (F. Haasnoot)

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 40 g Honig (vorzugsweise Orangenblütenhonig)
- 14 g Abrieb von Bio Orangen
- 120 g Mehl
- 1 gestrichenen Teel. Backpulver
- 1,5 g Salz
- 100 g geschmolzene Butter
- 50 g fein geschnittene kandierte Orangen

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei mit dem Zucker, dem Honig und dem Orangenschalenabrieb sehr schaumig schlagen. Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und das Salz hinzufügen. Alles gut vermischen. Zum Schluss die geschmolzene Butter und die kandierten und gehackten Orangenstückchen unterrühren. Den Teig in die Vertiefungen der Madeleineform füllen. Ich mache das mit einem Spritzbeutel, es geht aber auch mit einem Löffel. Möglichst nicht zu viel Teig einfüllen! Die Madeleines je nach verwendeter Form 10 - 15 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Schokoladenglasur

- 150 g [dunkle Kuvertüre](#)¹
- 1 gehäuften Esslöffel gehackte kandierte Orange

Die Kuvertüre temperieren, in ein Glas o. ä. füllen und die abgekühlten Madeleines zu einem Drittel eintauchen. Am unteren Rand abstreifen, auf ein Rost legen und die Schokolade mit der gehackten kandierten Orangenschale bestreuen. Kühl stellen bis die Schokolade fest geworden ist.

Natürlich kann man die Madeleines auch einfach nur mit Puderzucker oder aromatisiertem Orangenzucker bestreuen und genießen.