

www.denns-biomarkt.de - denn's Biomarkt

Pfad: Rezepte - Gebäck - Buch-weizen-Madeleines

Internetadresse: www.denns-biomarkt.de/9762_Buch_weizen_Madeleines.html

Stand: 13.08.2015 18:40:47



Buch-weizen-Madeleines



Buchweizen-Madeleines mit Ahornsirup



Zutaten:

(20 Stück)

- 150 g weiche Butter
- 100 ml Ahornsirup
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 2 EL Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Buchweizenmehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Butter, Ahornsirup, Lebkuchengewürz und Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Eier nach und nach einschlagen. Mehl und Backpulver unterkneten.
3. Madeleineformen einfetten. Je 1 gehäufte EL Teig in jede Mulde füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) 15 Minuten backen.
4. Aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Nährwert pro Portion: ca. 130 kcal