

Zitronen-Rosmarin-Madeleines (Frankreich)

Madeleines sind ein typisch französisches Sandgebäck, das um 1730 als Modegebäck in Versailles beliebt war. Original waren Madeleines mit Orange oder Bergamotte aromatisiert, später auch mit Rum, Mandel oder Vanille.

Zutaten

125 Gramm	Butter
3	Eier (M)
125 Gramm	Zucker
1 Prise	Salz
175 Gramm	Mehl (am besten Weizenmehl Type 405)
2 gestr. TL	Backpulver
1-2	Bio-Zitronen
1-2 Essl.	Rosmarinnadeln; frisch!
100 Gramm	Puderzucker
	Madeleine-Backform

Zubereitung

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Madeleineform mit etwas geschmolzener Butter einfetten; das geht gut mit einem Backpinsel. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft oder Gas Stufe 3 vorheizen und den Rost auf die Mitte des Backofens einhängen.

Eier, Zucker und Salz zusammen schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und über die Ei-Zucker Mischung sieben.

Von der Zitrone die Schale abreiben oder mit dem Zestenreißer abhobeln und auf einem Brett zusammen mit ungefähr der Hälfte der Rosmarinnadeln zusammen fein hacken. Von einer Zitrone den Saft auspressen und 3 Essl. abmessen. Zitronensaft, Zitronenschale und gehackte Rosmarinnadeln in die Butter geben und alles zusammen in die Schüssel mit dem Teig geben. Alles gut verrühren, so dass eine glatte Masse entsteht.

Den Teig in die Mulden der Madeleineform geben; bei mir ergibt 1 Essl. Teig jeweils die Menge für ein Madeleine. In den Backofen geben und ca. 12 Minuten backen. Dann aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig auf einen Gitterrost zum Auskühlen stürzen oder einzeln aus den Mulden entfernen und ablegen.

Etwas Zitronensaft mit dem Puderzucker glatt rühren und damit die abgekühlten Madeleines bepinseln oder beträufeln. Mit den restlichen Rosmarinnadeln dekorieren.

Tipps: Madeleines schmecken am besten frisch; ich backe daher oft nur die Hälfte des Teigs (das ergibt bei mir eine Form) und friere den Rest ein. Die Madeleines schmecken auch ohne Guß.

