



Madeleine

Recept voor 8 personen

Beslag deel 1:

2 eiwitten, 40 gram suiker

Ontvet de bekken en de garde van een mixer. Klop eerste de eiwitten kort tot een beetje luchtig en voeg dan alle suiker in één keer toe en klop tot een dikke mousse

Beslag deel 2:

50 gram boter, 20 gram bruine basterdsuiker

Verwarm de boter en suiker tot de boter gesmolten is en lauw-warm

Beslag deel 3:

20 gram bloem, 40 gram amandelmeel, mespuntje bakpoeder, rasp van ½ sinaasappel, rasp van een halve citroen, 2 gram zout

Zeef de bloem en bakpoeder. Meng met de amandelmeel en de overige ingrediënten.

Citroen-suiker:

150 gram Kristalsuiker, rasp van een ½ citroen

Wrijf de citroenrasp met je vinger door de suiker tot een aromatisch citroensuiker ontstaat.

Beslag zetten:

Spatel eerst de vaste stoffen van deel 3 door het eiwit van deel 1.

Giet de boter van deel 2 in één keer op het beslag en spatel deze door tot een dik vloeibaar beslag ontstaat.

Idealiter het beslag 24 uur laten rijpen in de koelkast voor dat u deze gebruikt

Afbakken:

Gebruik voor het afbakken een madeleine-vorm.

Vet de vorm in met boter en schep er een lepel beslag in.

Wij bakken onze madeleines af in een professionele oven op 190 graden voor 7 minuten. Voor een wat kleinere thuis oven raden we aan om de over goed voor te verwarmen tot 200 graden en de madeleines ongeveer 8 minuten af te bakken.

Als de madeleines uit de oven komen, laat ze dan 3 minuten in de vorm liggen. Zo komen ze beter los en stoomt de madeleine nog wat door.

Leg ze, als ze nog warm zijn, met de karakteristieke “ribbel- zijde” in de citroen-suiker en serveer ze direct.

