

MADELEINES MIT SCHOKOLADE

(für etwa 50 Stück)

Zutaten

- 125g weiche Butter
- 150g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Eier
- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zitronenzesten
- 50g Schokotropfen



Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss Salz, Zitronenzesten und Schokotropfen unterrühren und den Teig in die gefetteten Silikon-Madeleine-Förmchen geben. Dabei nicht zu viel Teig (etwa 1 TL) hineingeben, da er noch gut aufgeht. Der Teig ist recht fest, verflüssigt sich aber im Ofen und läuft so in die Förmchen rein.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 15-20 Minuten backen und in den Förmchen auskühlen lassen.