



▶ MINI-MADELEINES MIT EARL GREY-AROMA



ZUTATEN:

- 100 g Butter
- 2 EL losen Earl Grey Tee von Ronnefeldt
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 140 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 TL Grieß

Madeleines Förmchen (klein)

ZEIT: -

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Butter und den Earl Grey Tee in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze verrühren und 5 min. ziehen lassen.

Inzwischen den Zucker und die Eier mit dem Stabmixer in einer Schüssel verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver hineinsieben und vorsichtig unterziehen. Die Butter durch ein feines Sieb gießen, um die Teeblätter aufzufangen. Nach Belieben eine Messerspitze der Teeblätter unter den Teig rühren. Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Die Zesten abreiben, unter die abgeseigte Butter rühren, und die Butter dann vorsichtig in den Teig einarbeiten.

Mit der restlichen Butter die Backform sorgfältig einfetten, mit Grieß einstäuben, den Überschuss abklopfen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen 12-15 min. goldbraun backen. Noch warm servieren.

Guten Appetit!