

Madeleines

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

150 gram boter (+ extra)
100 gram kristalsuiker
20 gram vanillesuiker
1 snuifje zout
3 eieren
2 eetlepels honing
1 vanillestokje
150 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 citroen

Bereidingswijze

1. **Smelt de boter in een steelpannetje.**
2. **Meng de kristalsuiker met de vanillesuiker en het zout in een mengkom van de keukenrobot. Voeg één voor één de eieren toe terwijl je blijft mixen. Laat het mengsel bleek worden. Voeg al mixend langzaam de gesmolten boter toe. Voeg eveneens de honing toe. Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Voeg toe aan het deeg. Zeef de bloem en het bakpoeder en voeg toe. Laat nog kort mixen. Rasp de schil van een halve citroen boven het deeg. Meng even kort en schep het deeg in een afgesloten spuitzak. Leg een half uur in de koelkast.**
3. **Vet de madeleinevormpjes in en spuit er telkens een beetje deeg in. Zet een kwartier in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat even afkoelen en haal uit de vorm. Serveer meteen.**