

Rezept

Madeleines ohne Mehl

Ein Rezept von Madeleines ohne Mehl, am 08.12.2025

Zutaten

80 g	Butter	3	Eiweiß
	Salz	1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
100 g	Puderzucker	100 g	geschälte, gemahlene Mandeln
40 g	Speisestärke		flexible Madeleine-Backform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 6 g F, 2 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Madeleinesform auf ein Backblech legen. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen.
2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Orangenschale mit Puderzucker, gemahlenen Mandeln und Speisestärke mischen und unter die Eiweißmasse rühren. Die Butter unterziehen.
3. Den Teig mit einem Löffel in die Vertiefungen der Form füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und leicht abgekühlt aus den Formen lösen.