

## Rezept

# Madeleines ohne Mehl

Ein Rezept von Madeleines ohne Mehl, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> Butter	<b>3</b> Eiweiß
Salz	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Orangenschale
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>100 g</b> geschälte, gemahlene Mandeln
<b>40 g</b> 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, gemahlenden 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.