

Rezept

Orangen-Madeleines mit einem Hauch Lady Grey

Ein Rezept von Orangen-Madeleines mit einem Hauch Lady Grey, am 26.04.2025

Zutaten

120 g Butter	2-3 TL Lady Grey Teeblätter (2-3 Teebeutel gehen auch)
1 Bio-Orange	2 Eier (M oder L)
120 g Zucker	1 Prise feines Meersalz
125 g Mehl	100 g Puderzucker
12er-Madeleine-Backform	Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 18-20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, vom Herd ziehen und die Teeblätter einrühren, ca. 10 Min. ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb gießen, Teeblätter leicht mit einem Löffelrücken ausdrücken. Inzwischen den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl einstäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. Orange heiß waschen und abtrocknen.
2. Die Eier und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in mind. 3 Min. hellcremig schlagen, dann Orangenschale direkt in die Schüssel fein abreiben (je nach gewünschter Intensität ½-1 TL), Salz dazugeben. Mehl darübersieben und von Hand mit einem Schneebesen unterheben, zuletzt die Butter in mehreren Etappen ebenfalls unterrühren.
3. Den leicht zähen Teig mit zwei Teelöffeln in die Vertiefungen der Form füllen (nicht zu voll!): Teig nur vom Löffel streifen, er verteilt sich – wenn auch langsam – von selbst. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen, bis die Madeleines schön aufgegangen und die Ränder goldbraun sind. Dann die Form aus dem Ofen holen, die Madeleines vorsichtig herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Übrigen Teig einfüllen und ebenfalls backen.
4. Die Orange auspressen und den Saft durchsieben. 2 EL des Safts mit dem Puderzucker verrühren, bis der Guss glatt ist und keine Klümpchen mehr hat. Die gewellten Seiten der Madeleines mit dem Orangenguss bepinseln, dann auf dem Kuchengitter trocknen lassen. Frisch gebacken schmecken sie am allerbesten.