

Rezept

Zimt-Madeleines

Ein Rezept von Zimt-Madeleines, am 27.04.2024

Zutaten

80 g Halbbitter-Kuvertüre (50 % Kakao)	150 g Butter + Butter für die Form
5 Eier	150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	3 TL Zimt
3 EL Rum (ersatzweise Rumaroma + 3 EL Wasser)	1 Prise Salz
180 g Mehl	1 TL Backpulver
100 g Haselnussglasur (Fertigprodukt)	50 g weiße Schokolade
Madeleineblech (ersatzweise Muffinblech oder Muschelförmchen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken. Mit der Butter im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Rum und Salz mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. dickschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen. Auf den Eिसchaum sieben und unterheben. Die flüssige Kuvertüre unterziehen. Den Teig 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Backform fetten. Die Mulden je zur Hälfte mit Teig füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 12-14 Min. backen. Die Madeleines leicht abgekühlt auf ein Kuchengitter stürzen. Fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
3. Für die Verzierung die Haselnussglasur nach Packungsangabe erwärmen. Die Schokolade grob raspeln. Auf jedes Madeleine einen dicken Tupfen Glasur setzen und einige Schokoraschel daraufstreuen. Trocknen lassen.