



## Madeleines

*Kleine schelpvormige boterkoekjes met hun kenmerkende bultje. Luchtig van binnen en licht knapperig aan de rand, heerlijk bij de koffie of thee.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE      |
|---------------|------------|----------|----------------|
| <b>20'</b>    | <b>12'</b> | <b>6</b> | <b>Dessert</b> |

## Ingrediënten

100 g bloem  
100 g fijne suiker  
2 eieren (kamertemperatuur)  
100 g ongezouten boter  
1 kl bakpoeder  
rasp van 1 biologische citroen  
1 snuf zout  
extra boter en bloem voor de vorm

## Bereidingswijze

---

1. Smelt de boter op een zacht vuur of in de microgolfoven en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Klop de eieren met de suiker en het zout in een ruime kom met een handmixer tot het mengsel bleek, dik en luchtig is. Dit duurt ongeveer 3 tot 4 minuten.
3. Zeef de bloem samen met het bakpoeder boven het eimengsel en spatel alles voorzichtig maar grondig door elkaar.
4. Voeg de citroenrasp toe en roer de afgekoelde gesmolten boter er in een dunne straal door tot een glad en homogeen beslag.
5. Dek het beslag af met plasticfolie, rechtstreeks op het oppervlak, en laat het minstens 1 uur rusten in de koelkast. Dit is essentieel voor het typische bultje.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte). Beboter elke holte van de madeleinevorm grondig en bestuif met een dun laagje bloem. Klop de overtollige bloem eruit en zet de vorm 15 minuten in de koelkast.
7. Vul elke holte tot twee derde met het koude beslag. Gebruik hiervoor een spuitzak of een lepel.
8. Bak de madeleines in 10 tot 12 minuten goudbruin. De randen zijn goudbruin en het midden bolt mooi op.
9. Laat de madeleines 2 minuten rusten in de vorm en haal ze er dan voorzichtig uit. Serveer warm of op kamertemperatuur.

### Tip

Hoe kouder het beslag en hoe heter de oven, hoe groter het bultje. Zet de gevulde vorm gerust nog even terug in de koelkast terwijl de oven opwarmt. Eet madeleines bij voorkeur op de dag zelf, want ze verliezen snel hun luchtigheid.

### Lekker met

Serveer de madeleines warm bij een kop sterke koffie of een lichte thee.

### Dranktip

Een Earl Grey thee of een lichte kamillethee past uitstekend bij de citroensmaak van de madeleines.