



Madeleines

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 100 g bloem
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 100 g boter
- 1 tl bakpoeder
- rasp van 1 citroen
- snuf zout
- boter en bloem voor de vorm

Bereidingswijze

1. Smelt de boter en laat licht afkoelen. Klop de eieren met de suiker en het zout tot een bleek, luchtig mengsel.
2. Zeef de bloem met het bakpoeder erboven en spatel voorzichtig door het eimengsel.
3. Roer de citroenrasp en de gesmolten boter erdoor tot een glad beslag.
4. Laat het beslag minstens 1 uur in de koelkast rusten voor het typische bultje.
5. Verwarm de oven voor op 200 graden. Beboter en bebloem een madeleinevorm.
6. Vul elke holte voor twee derde met beslag.
7. Bak 10 tot 12 minuten tot de randen goudbruin zijn en het midden opbult. Laat kort afkoelen en haal uit de vorm.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)