

Mandelmadeleines mit Schokoladenüberzug

Ingrédients

- 140g Butter
- 130g Zucker
- 3 Eier
- 245g Mehl
- 8g Backpulver
- 100g Milch
- 2 bis 3 Tropfen Bittermandel-Extrakt

Préparation

1. Madeleines, das ist schon lange her!
2. Diesmal habe ich sie mit Mandelaroma verfeinert, mit einer leckeren Schokoladenschicht zum Abschluss des Rezepts. Wie immer ist das Rezept sehr einfach und anpassbar (Sie können sie mit Vanille, Orangenblüte usw. aromatisieren...) und die Schokoladenschicht machen oder weglassen.
3. Das Geheimnis des Wölbungs der Madeleines liegt jedoch in der Ruhezeit im Kühlschrank und dem Backen.
4. Es ist wirklich wichtig, einen thermischen Schock zu erzeugen, um eine schöne Wölbung zu bekommen, daher ist das Vorheizen des Ofens auf eine hohe Temperatur wichtig, aber Sie müssen sich möglicherweise an Ihren Ofen und dessen Einstellungen anpassen, um das beste Ergebnis zu erzielen. Material: Spritzbeutel Tülle 8mm Madeleine-Form Zutaten: Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Sie sie abkühlen.
6. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, fügen Sie dann die Milch und den Bittermandel-Extrakt hinzu.
7. Integrieren Sie das Mehl und das Backpulver und beenden Sie mit der geschmolzenen Butter.
8. Legen Sie den Teig mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, besser über Nacht.
9. Füllen Sie dann die Madeleinenformen (gefettet und bemehlt, wenn die Formen nicht aus Silikon sind) zu.
10. Heizen Sie den Ofen auf 230°C vor.
11. Backen Sie die Madeleines, und senken Sie nach 3 Minuten die Temperatur auf 180°C.
12. Backen Sie weitere 10 Minuten.
13. Stürzen Sie die Madeleines und reinigen Sie die Formen.
14. Schmelzen Sie die Schokolade vorsichtig, ohne 40°C zu überschreiten.
15. Bestreichen Sie die Formen mit einer dünnen Schicht Schokolade mit einem Pinsel und legen Sie die Madeleines darauf.
16. Lassen Sie sie kristallisieren, bevor Sie sie stürzen und genießen!