

Marmorierte Schokoladenmadeleines

Ingrédients

- 2 Eier
- 80g Zucker
- 30g Milch
- 120g Mehl
- 8g Backpulver
- 110g Butter
- 1 Vanilleschote + 5g Mehl
- 10g ungesüßtes Kakaopulver

Préparation

1. Möchten Sie Madeleines zum Tee?
2. Und wenn sie marmoriert und mit Aufstrich gefüllt sind, ist es noch besser!
3. Das Rezept ist super einfach, aber um Madeleines mit schönen Hügeln zu erhalten, müssen Sie geduldig sein und den Teig gut im Kühlschrank ruhen lassen. Zutaten: Ich habe Norohy Vanille & Valrhona Kakaopulver verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
4. Sie sie abkühlen.
5. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker auf, dann fügen Sie die Milch hinzu.
6. Fügen Sie das gesiebte Mehl und Backpulver hinzu und beenden Sie mit der geschmolzenen Butter.
7. Teilen Sie den Teig in zwei.
8. Fügen Sie den Kakao in den ersten Teil und die Vanillekörner mit dem Mehl in den zweiten Teil.
9. Füllen Sie die Teige in zwei Spritzbeutel und stellen Sie sie für eine Nacht in den Kühlschrank.
10. Am nächsten Tag den Ofen auf 220°C vorheizen.
11. Spritzen Sie die beiden Teige abwechselnd in die gebutterten und bemehlten Formen und marmorieren Sie sie mit einem Messer oder Zahnstocher.
12. Backen Sie die Madeleines, senken Sie nach 3 Minuten die Ofentemperatur auf 180°C und backen Sie weitere 8 Minuten.
13. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.
14. Wenn Sie sie füllen möchten, füllen Sie einen Spritzbeutel mit Aufstrich und füllen Sie die Madeleines von unten auf.
15. Schließlich, genießen Sie es!