

Orangenmadeleines

Zutaten

Zutaten

125 g Butter weich
80 g feiner Zucker
2 TL Vanillezucker
2 Eier
1 Prise (Orangen)Salz
125 g Dinkelmehl Typ 630
frisch geriebene Orangenschale
1 TL Weinsteinpulver

Außerdem

Puderzucker
Orangensaft



Zubereitung

1. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
2. Eier einzeln unterrühren und abgeriebene Orangenschale hinzufügen.
3. Mehl und Weinsteinpulver vermischen und über die Eiermasse sieben. Kurz unterrühren.
4. In die Madeleinesform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Stäbchentest machen.
5. Die Backzeit hängt von der Größe eurer Madeleinesform ab.
6. Aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Vollständig erkalten lassen.
7. Aus Puderzucker und Orangensaft einen Zuckerguss anrühren, der nicht zu flüssig ist. Auf den Madeleines verteilen.