



## Mini-Madeleines mit Schokolade und Birne

34

Zutaten für ca. 36 Mini-Madeleines:

140 g geschmolzene Butter, auf Raumtemperatur abgekühlt

3 große Eier

130 g Zucker

1 Prise Salz

180 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

½ Tafel zartbittere Schokolade mit hohem Kakaoanteil (mind. 70%), hier mit Birnenstückchen

Wenn man die Silikonform nutzt, erübrigt sich das Einfetten der Form, ansonsten mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Die Eier, den Zucker und das Salz in einer großen Schüssel für 5 Minuten kräftig mixen bis glatt und cremig.

Das Mehl und das Backpulver in einer anderen Schüssel vermischen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und dann zur abgekühlten Butter geben. Alles gut verrühren und die Schokobutter

dann zur Ei-Zucker-Masse geben.

Nun nach und nach das Mehl in die Masse geben und dabei immer gut rühren.

Die Masse abdecken und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Den Ofen auf 210° vorheizen. Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und die Förmchen damit befüllen. Im Ofen für 6-8 Minuten backen. Die Madeleines „wachsen“ dann aus der Form.

Dann die Madeleines aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Ein Café au Lait ist ein prima Begleiter.

