

Petites madeleines



den Backofen auf 220° C vorheizen

180 g	Butter	schmelzen lassen
4	Eier	
125 g	Zucker	
20 g	Rohzucker	
eine Prise	Salz	mit Schneebesen gut aufrühren
180 g	Mehl	beigeben, mischen
		die geschmolzene Butter beigeben
20 g	Honig	beigeben
1	Zitronenschale	raffeln, beigeben
		gut mischen
		30 mn in Kühlschrank ruhen lassen
		rausnehmen und 15 mn bei Zimmertemperatur
		ruhen lassen
		in kleine Papierformen verteilen
		in Backofen etwa 5 mn backen