



Madeleintjes



	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
3 eieren 75 gr. kristalsuiker 75 gr. patentbloem 45 gr. boter/margarine 5 gr. citroenrasp.	Breng de <u>oven</u> op een temperatuur van 175° C. Zeef de patentbloem op een stuk papier. Smeer de bakvorm met boter/margarine en bestuif deze met wat bloem. Teveel aan bloem uitkloppen. Smelt de boter tot deze vloeibaar is. (boter mag niet HEET zijn. Breek de eieren in een schaal en klopp deze los. Voeg de kristalsuiker met de citroenrasp toe. Klop het geheel <u>AU BAIN MARIE</u> tot een schuimige massa. Roer de gesmolten boter door de schuimmassa en schep er dan voorzichtig de bloem doorheen en giet het in de bakvorm. Bak het beslag in ± 20 min. af. Abricoteer de madeleintjes direct na het bakken met abrikozenmoes en glaceer ze af met waterglazuur(poedersuiker met water)

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby.](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)