



GMUNDNER  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT  
SEIT 1492



## Zitronen-Madeleines mit getrockneten Himbeeren

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik.



GMUNDNER.AT

### Zutaten: (für 24 Stück)

- 125 g Butter
- ½ TL Vanillemark, gemahlen
- 3 Eier
- 100 g Rohrohrzucker
- 30 g Honig
- 1 Prise Salz
- 2 TL Bio-Zitronenabrieb
- 150 g Dinkelmehl, Type 630
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 15 g gefriergetrocknete Himbeeren

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at  
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





**GMUNDNER**  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT  
SEIT 1492



## Zubereitung:

1. Am Vortag für den Teig die Butter schmelzen – nicht zu heiß werden lassen.
2. Die Eier mit dem Zucker, Honig, Vanille und Salz schaumig mixen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit der flüssigen Butter und Zitronenabrieb behutsam unter den Teig rühren.
4. Die Schüssel zudecken und über Nacht (also 10-12 Stunden) im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Am nächsten Tag die gefriergetrockneten Himbeeren unter den Teig mischen.
6. Den Ofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Ein Madeleine-Blech gründlich fetten und mit Mehl ausstäuben – wenn ihr Silikonformen habt, braucht ihr das nicht machen.
7. Die Mulden zu etwa zwei Dritteln mit dem Teig füllen und die Madeleines etwa 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. So weitermachen, bis ihr den Teig aufgebraucht habt.
8. Die abgekühlten Madeleines mit Puderzucker bestäuben.

Ihr könnt die Madeleines noch mit Zitronenguss bestreichen und mit gefriergetrockneten Himbeeren bestreuen. Dafür 1 EL Puderzucker mit 2 TL Zitronensaft verrühren und die Madeleines leicht damit bestreichen. Ein paar Himbeeren darüberbröckeln.

