Madeleines

Ingrediënten

145 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
3 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
125 g (gram) Suiker (fijne)
180 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 tl. (theelepels) Honing
100 g (gram) Witte chocolade
1.5 tl. (theelepels) Framboos (gevriesdroogd)

Keukenspullen

Bakvorm (speciaal voor madeleines)
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Zeefje
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Spatel
Pan
Kom (vuurvast)

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

Vet de madeleine bakvorm alvast in met wat gesmolten **roomboter (20 g)**. Zorg dat de rest van de **roomboter (125 g)** goed op kamertemperatuur is en lekker zacht.

2. Madeleines maken

Doe de **eieren (3 stuks)** en de **fijne kristalsuiker (125 g)** in een kom en klop tot een mooie romige massa. Dit duurt 5 minuten.

Meng de **Koopmans Patentbloem Kristal (180 g)** met het **Dr. Oetker Backin bakpoeder (2 tl)**. Zeef de bloem met bakpoeder boven de beslagkom. Doe dit in drie delen.

Voeg als laatste de zachte **roomboter (125 g)** en de **honing (1 el)** toe. Schep dit met een spatel door het beslag totdat het een glad beslag is.

Doe het beslag in een spuitzak of neem twee lepels. Vul de madeleinevorm met het beslag. Vul de vormpjes niet te vol omdat anders de vormpjes over zullen lopen tijdens het bakken.

Bak de madeleines in 8 tot 10 minuten goudbruin. Schijf ze uit de bakvorm op een schaal om af te koelen en herhaal het bakken totdat het beslag op is.

3. Madeleines decoreren

Neem een pan met kokend water. Doe de **witte chocolade (100 g)** in een vuurvaste kom en smelt de chocolade au bain-marie.

Doop de madeleines tot ongeveer halverwege in de gesmolten witte chocolade. Verkruimel de gevriesdroogde frambozen (1-2 el) en deze er ook overheen.

Leg de madeleines op bijv. een vel bakpapier en laat de witte chocolade stollen.

> Meer bakken?
> Kijk voor citroen madeleines op DeLeuksteTaartenShop.