



MADELEINES MET HONING EN AMANDELMEEL

INGREDIËNTEN

VOOR CA. 12 STUKS

- 90 g roomboter
- 10 g (biologische) bloemenhoning
- 50 g amandelmeel
- 80 g fijne suiker
- 2 eieren (M)
- 90 g bloem

En verder

- bakvorm voor madeleines
- mixer met garde
- spuitzak

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 30 minuten

Bereiden: 20 minuten

Wachttijd: 2 uur

BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.

Maak de beurre noisette: Smelt de roomboter in een pannetje en laat langzaam op niet te hoog vuur goudbruin kleuren. Let op dat het niet verbrandt! Meng de honing erdoor en laat afkoelen.

Meng de suiker met het amandelmeel en klop dit schuimig met de eieren. Spatel er dan langzaam de gezeefde bloem door en vervolgens de boter. Strijk de bovenkant glad en dek af met plasticfolie. Je kunt het beslag ook alvast in een spuitzak scheppen, sluit hem dan af met een knijper en draai wat folie om het spuitmondje.

Laat het beslag afgedekt 2 uur in de koelkast afkoelen.

Verwarm de oven voor op 210°C (of 190°C hetelucht).

Schep het beslag in een spuitzak met rond mondstuk. Beboter eventueel de bakvorm en vul dan elk bakje tot tweederde met het beslag. Vind je een spuitzak niet handig, dan kun je ook een kleine ijslepel gebruiken of 2 lepeltjes.

Zet de bakvorm in de oven en verlaag de temperatuur naar 190°C (of 170°C hetelucht). Bak de madeleines onder het midden van de oven in ca. 8 minuten goudbruin en gaar.

Haal de madeleines uit de vorm en laat op een rooster volledig afkoelen.

Heb je nog beslag over, laat de vorm dan wat afkoelen en bak de volgende portie.