



CITROEN MAANZAAD MADELEINES MET CITROENGLAZUUR

INGREDIËNTEN

VOOR CA. 16 STUKS

- ½ pak cakemix (250 g) voor citroen-maanzaadcake
- 120 g ongezoeten roomboter
- 3 eieren
- 1 (bio) citroen

Voor het glazuur

- Ca. 5 el poedersuiker
- Enkele druppels citroensap of gele kleurstof

En verder

- Handmixer of standmixer
- Madeleine-bakvorm

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 30 minuten

BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.

Was de citroen onder stromend water. Gebruik je geen biologische, borstel ze dan goed schoon onder warm water.

Klop de boter schuimig en mix er dan een voor een de eieren door. Rasp de citroen erboven en voeg de cakemix toe. Meng alles met een spatel.

Verwarm de oven voor op 170°C (150°C hetelucht).

Vet de bakvorm in met wat boter of olie en vul voor tweederde met het beslag. Je kunt het beslag ook in een spuitzak doen of gebruik 2 lepels voor het vullen van de vorm.

Bak de madeleines in ongeveer 15-18 minuten gaar en goudbruin.

Laat afkoelen op een rooster.

Zeef de poedersuiker boven een kommetje. Pers ¼ deel van de citroen uit en vang het sap op. Voeg niet alles in één keer toe aan de suiker, maar doe dit beetje bij beetje. Wil je graag een geel glazuur, voeg dan een drupje kleurstof toe in plaats van citroensap. Is het glazuur nog te dik dan kun je nog wat citroensap toevoegen.

Het glazuur moet dik vloeibaar zijn. Als je een lepel erin steekt loopt het glazuur er heel langzaam vanaf.

Dompel de afgekoelde madeleines in het glazuur. Laat volledig drogen op een rooster.

Bewaar de madeleines in een afgesloten trommel.