



Karows feine Rezepte

Madeleines



Karow Premium CL
Tonkabohnenpaste

Karow Lebensmittelfarbstoff
Grün

Karow Lebensmittelfarbstoff Rot

Karow Pistazien-Paste

Karow Nuss-Paste

Karow
Lebensmittelfarbstoff
Gelb

Karow Premium CL
Zitronenschalenpaste

Karow Premium CL Vanillepaste

Rezeptur für 24 Stück

Madeleines



Arbeitsschritte

Schritt

Eier mit Zucker schaumig aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist (zur sogenannten „Brandstufe“). Das gesiebte Weizenmehl vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Mit der entsprechenden **Paste (Nuss, Pistazie, Zitrone, Tonka, Vanille)** gut verrühren. Die Butter-Pasten-Mischung vorsichtig in den Teig einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Madeleine-Backform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen (etwa zu $\frac{3}{4}$ füllen) und backen, bis die Madeleines goldbraun sind und eine typische Wölbung aufweisen.

Tip: Für eine noch stärkere Wölbung den Teig vor dem Backen 30 – 60 Minuten kühl stellen.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 10 – 12 Minuten

Fertigstellung

Madeleines können beispielsweise mit eingefärbter weißer Schokoladenglasur überzogen werden.

Dafür eignen sich die **öllöslichen Farben von Karow**, welche sich perfekt mit Schokolade vermischen lassen.

Empfohlene Farben

Karow Grün öllöslich – für Pistazien-Madeleines

Mit gehackten Pistazien bestreuen, um den Geschmack zu betonen und eine schöne Optik zu erzielen.

Karow Gelb öllöslich – für Zitronen-Madeleines

Karow Rot öllöslich – für Tonkabohnen-Madeleines

Zutaten

Madeleines	
Vollei, flüssig	0,200 kg
Zucker	0,130 kg
Weizenmehl, T405	0,200 kg
Butter, flüssig	0,130 kg
Gesamt	0,660 kg

Zugabe Empfehlung für o. g. Rezeptur	
Karow Nusspaste	0,025 kg
Karow Pistazienpaste	0,025 kg
Karow Premium CL Zitronenschalenpaste	0,020 kg
Karow Premium CL Tonkabohnenpaste	0,008 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,010 kg

Karow Nuss-Paste
Art.-Nr.: 10395

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Premium CL Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich
Art.-Nr.: 10684

Karow Lebensmittelfarbstoff Gelb - öllöslich
Art.-Nr.: 10680

Karow Lebensmittelfarbstoff Rot - öllöslich
Art.-Nr.: 10681



Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de