



Yuzu-Madeleines

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Für ein Madeleine-Blech mit
12 Vertiefungen, gefettet, bemehlt

100g Butter, weich

100g Zucker

1 Prise Salz

2 frische Eier

1 EL Yuzu-Saft (siehe Hinweis)

80g Mehl

**50g gemahlene geschälte
Mandeln**

¼ TL Backpulver

1–2 EL Yuzu-Saft (siehe Hinweis)

125g Frischkäse nature

2 EL Puderzucker

1 EL Yuzu-Saft (siehe Hinweis)

- 1. Rührteig:** Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem andern darunterühren, Yuzu-Saft darunterühren.
- Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Form füllen.
- 3. Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Madeleines aus dem Blech nehmen, mit Yuzu-Saft bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.
4. Frischkäse, Puderzucker und Yuzu-Saft verrühren, dazu servieren.

Hinweis: Yuzu-Saft ist in asiatischen Spezialitätenläden oder im Internet über <http://shop.shinwazen.ch> erhältlich.

Stück (½): 184kcal, F 12g, Kh 16g,
E 3g