



Glutenfreie Vanille-Madeleines

GF

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für ein Madeleine-Blech mit 18 Vertiefungen, gefettet, bemehlt

100 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Vanillestängel,
längs halbiert,
nur ausgekrazte Samen

2 Eier

½ Bio-Zitrone,
abgeriebene Schale
und 1 TL Saft

60 g glutenfreies Mehl
(Schär)

**60 g gemahlene geschälte
Mandeln**

½ TL Fibrex (siehe Hinweis)

¼ TL Backpulver

Puderzucker
zum Bestäuben

1 — Butter in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Vanillesamen mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterühren. Eier, Zitronenschale und -saft darunterühren.

2 — Mehl, Mandeln, Fibrex und Backpulver mischen, unter die Masse rühren. Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Form füllen.

3 — Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Madeleines aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: Fibrex ist ein natürlicher Faserstoff und macht glutenfreie Teige feuchter und geschmeidiger. Fibrex ist in Reformhäusern erhältlich.

Tipp: Statt Zitrone Orange verwenden.

Stück: 103 kcal, F 7 g, Kh 8 g, E 2 g