

## MADLEINES mit MANDELN

Zutaten: ♥

150 gr. Mehl

100 gr. gemahlene Mandeln ♥

125 gr. Butter

200 gr. Zucker

3 Eier

75 ml Milch

5 gr. Backpulver

4 TL Backstubegeheimnis vom  
alten Gewürzamt\*

Butter zum Fetten der Form



Puderzucker oder Schokolade

♥ Mandeln in einer Pfanne goldbraun anrösten und abkühlen lassen.

Eier und Zucker schaumig rühren, Butter und Milch dazugeben. Anschließend Mehl, Mandeln, Backstubegeheimnis und Backpulver unterrühren.

Dann den Teig in die gebutterten Formen füllen. Jetzt in den auf 200 Grad Heißluft vorgeheizten Backofen geben und für ca. 5-7 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder halb in geschmolzene Schokolade tunken.



**WITCHSKITCHEN 13**

TIPP: Wer kein Madelines-Blech hat-sie schmecken auch super als Muffins.