

REZEPT

Matcha Madeleines mit nutella®

Leicht

2 h 0 min



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Für den Teig:

- 130 g Butter
- 2 Eier (M)
- 50 g Zucker
- 130 g Mehl Typ 405
- 3 TL Matcha-Pulver
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Honig
- 40 ml Milch

Für das Topping:

- 90 g nutella®
- 15 g Pistazien, gehackt

Back-Utensilien:

- 2 Schüsseln
- Kleiner Topf
- Küchenmaschine mit Schneebesenaufsatz
- Feines Sieb
- Silikonspatel
- Madeleines Backform (beschichtet / 12 Stück)
- Backpinsel
- Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

- 1** Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Die Eier und den Zucker in der Küchenmaschine mit dem Schneebesenaufsatz 8 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl, Matcha-Pulver, Backpulver und Salz durch ein feines Sieb sieben. Butter, Honig, Milch verrühren und mit einem Silikonspatel unter die Eiercreme heben. Dann die Mehlmischung unterheben und 30 Minuten kaltstellen.
- 2** Den Backofen vorheizen (160°C Ober-/Unterhitze, 140°C Umluft). Backform dünn mit etwas flüssiger Butter einpinseln und überschüssige Butter mit einem Küchentuch entfernen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Masse zu 3/4 in die Madeleines Backform einfüllen, damit der Teig beim Backen noch aufgehen kann. Für 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene auf einem Gitterrost backen. Die Madeleines in der Form für 15 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und 1 Stunde vollständig auskühlen lassen.
- 3** Die Madeleines auf einer Seite mit nutella® bestreichen, mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren. Wer möchte, kann zu den Madeleines einen (Matcha-) Tee oder Kaffee reichen.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich hervorragend für einen besonderen Anlass.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept