

Eierlikör Madeleines mit Erdbeerglasur

Zutaten

(für 24 Stück)

Für die Eierlikör Madeleines:

- 100 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 4 - 6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, je nach gewünschter Konsistenz
- 130 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Glasur für die Eierlikör Madeleines:

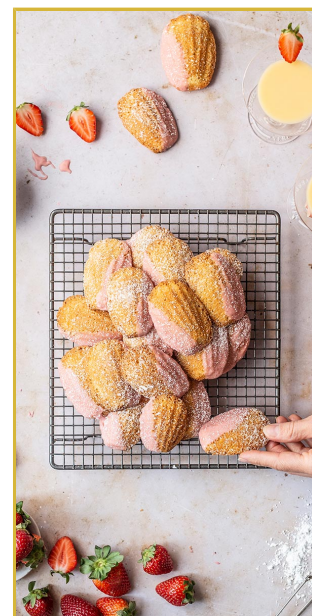
- 50 g Erdbeeren
- 20 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 100 g Puderzucker
- 3 - 4 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

- Madeleines Backform: Master Class Madeleine-Backform mit Antihafbeschichtung und 12 Mulden, 40 x 20 cm
- Butter zum Einfetten
- Mehl zum Bestäuben der Backform

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dabei ein Backblech auf der mittleren Schiene im Ofen während des Vorheizens heiß werden lassen. Madeleine Backform mit Butter sorgfältig einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl über dem Waschbecken abklopfen.
2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Eier in einer Rührschüssel aufschlagen. Den Zucker hinzugeben. Mit einem elektrischen Rührstab so lange verrühren, bis sich Eier und Zucker zu einer cremigen Masse verbunden haben. Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz in einer weiteren Schüssel vermischen. Nach und nach unter die Ei-Zucker Masse rühren. Nun die geschmolzene Butter langsam hinzufügen und so lange weiterrühren, bis sich alles zu einem glatten Teig verbunden hat.
4. Je nach Größe der Madeleine Form einen gehäuften TL Teig in die vorbereitete Form geben. Der Teig muss nicht gerade gestrichen werden, da er sich beim Backen von selber in der Form verteilt. Form auf das Blech stellen und Madeleines im heißen Backofen ca. 12 Minuten backen. Eierlikör Madeleines aus der Form lösen und auf einem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikör Madeleines mit Erdbeerglasur](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (4/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör Madeleines mit Erdbeerglasur

5. Für die Glasur Erdbeeren waschen, vom grünen Stiel befreien, kleinschneiden und zusammen mit dem Zucker und 2 EL Wasser in einem kleinen Topf 5 Minuten weich köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Erdbeerpüree abkühlen lassen.

6. Puderzucker mit Erdbeerpüree und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Eierlikör Madeleines mit dem Eierlikör-Erdbeer-Guss verzieren und abkühlen lassen.

[Link zum Rezept: Eierlikör Madeleines mit Erdbeerglasur](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (4/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de