

Madeleines met blingbling recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 24 personen



Kerst is dé tijd om te bakken. Maar als je niet zo'n top bakker bent en er drementen kinderen om je heen die vrij zijn van school, dan zou ik deze Madeleines bakken. Als je een goede vorm gebruikt, zien ze er chique uit, het hele huis ruikt er lekker naar en die streepjes roepen erom versierd te worden. Het is ook leuk om deze cakejes weg te geven in een mooie trommel. Met dit recept bak je 2 keer een blik van 12 stuks vol, dus er is genoeg. Het geheim van een goede Madeleine is een koud beslag in een hete oven, dan poffen ze zo gezellig op. Heb je geen zin om te versieren? Strooi er dan gewoon poedersuiker op of smeer ze dun in met het glazuur. Duw het hele cakeje daarna in de sprinkles, kokos of witte hagelslag. Met wat geduld en een klein spuitzakje, kan het ook zoals op de foto; madeleines met een beetje blingbling. Welk kind wil daar nou niet mee helpen?

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram kristalsuiker;
- 4 theelepels honing;
- 2 theelepels citroenrasp;
- Merg uit 1 vanillestokje of 1 theelepel vanille-aroma;
- 150 gram patentbloem;
- 1,5 theelepel bakpoeder;
- Poedersuiker;
- Musketzaad zilver;
- Sneeuwvlokken wit;
- Gekleurde suiker zilver;
- Madeleine-vorm 12 stuks;
- Zeef;
- Spuitzak.









BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × BrandNewCake Geleerde Suiker Zilver 80gr. (Art.nr.: BNC00035)
- 2 × Kitchen Craft Bakvorm Madeleine 40x20cm (12st) (Art.nr.: KCMCHB66)
- 1 × Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 × BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)
- 1 × BrandNewCake Confetti Sneeuwvlokken Wit 55gr. (Art.nr.: BNC01212)

