



🕒 ± 0.5 uur

 ± 1 uur

 14 personen





écht alles om te bakken

- 100 gram ongezoeten roomboter;
- 1 citroen.

Recept

1. Smelt de boter en laat het iets afkoelen.
2. Klop in 5 minuten de basterdsuiker, kristalsuiker, zout en eieren goed luchtig.
3. Meng de bloem ook door het mengsel heen.
4. Mix de boter, honing en bakpoeder er ook doorheen.
5. Rasp de citroen en roer dit door het beslag heen.
6. Dek de kom af met plasticfolie.
7. Zet het beslag circa 1 uur in de koeling.
8. Verwarm de oven voor op 175 graden.
9. Vet de bakvorm goed in met boter en bestuif met een beetje bloem.
10. Doe het beslag in de spuitzak
11. Vul de vormpjes tot net iets onder de rand met het beslag.
12. Bak de madeleines in 12 á 15 minuten goudbruin en gaar.
13. Verwijder ze voorzichtig uit de vorm en laat ze afkoelen.
14. Bak met het overige beslag nog enkele madeleines.

Handige informatie

Deel jouw madeleines met ons!

Heb jij zelf met dit recept madeleines gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Madeleine Bakvorm 12 Stuks 40cm (Art.nr.: 02848)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)



- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

