

Naschen à la française: Zarte Madeleines mit Getreidekaffee & Nugatkern



Neulich fiel mir beim Aufräumen meiner Backschublade meine Madeleine-Form in die Hände. Madeleines sind in Frankreich ein Klassiker. Das Feingebäck aus Sandmasse in Form einer Jakobsmuschel ist im wahrsten Sinne butterzart und [lässt sich beliebig aromatisieren](#).

Natürlich sind Madeleines in la belle France in jeder Konditorei, aber mittlerweile auch in jedem Supermarkt zu finden – industriell hergestellt und meist einzeln in Plastik verpackt. Wenn man sie schon nicht beim kleinen

Handwerkskünstler um die Ecke kauft, kann man sie ganz einfach selbst machen – da braucht man wirklich keine Industrie dafür.

Naschkatzen haben die Grundzutaten vermutlich meistens zuhause und die Formen findet man im Küchenbedarfsladen oder notfalls im Netz. Ein Tipp schon vorweg: die Mulden richtig ausgiebig einfetten! Trotz Fett backte mir ein bisschen Teig an und da ich nur eine Form habe, musste ich für die hier genannte Teigmenge zwei Ladungen backen.

Kokosblütenzucker lohnt sich meiner Meinung nach generell, denn er gibt Gebäck ein wunderbar karamelliges Aroma, auch wenn er (Rohr)Zucker nicht immer in voller Menge ersetzen kann, da er meiner Erfahrung nach manchen Teigen eine leicht andere Konsistenz verleiht. Auch hier bei den Madeleines war ich vorsichtig, aber einen Teil konnte ich unbesorgt ersetzen.

Getreidekaffee haben wir immer da. Wir lieben den Yannah-Kaffee von Lima*, aber jeder andere Getreidekaffee oder auch Instantkaffee aus Bohnen mit Koffein geht genauso gut.



Für 24 Stück:

125 g Butter
3 Eier
80 g feiner Rohrzucker
20 g Kokosblütenzucker
6 geh. TL Getreidekaffeepulver
150 g Dinkelmehl 630
ca. 50 g Nugat

Guss (nach Belieben):

9 TL Puderzucker
5 TL Getreidekaffeepulver
3 TL Kakaopulver

Für den Teig die Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann zuerst Mehl und Kaffeepulver, dann die Butter unterrühren.

Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Madeleine-Form (oder, falls vorhanden, 2 Formen) gründlich fetten und den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Teelöffel den Teig auf die Formen verteilen – er geht etwas auf, also nur etwa 2/3 füllen. Das Nugat in feine, längliche Streifen schneiden (ca. 0,5 x 1 cm) und mittig auf den Teig geben. Etwas andrücken, dann mit dem Löffel den Teig von den Rändern her über das Nugatstück schieben, bis es bedeckt ist, und dann glatt streichen.

Die Madeleines 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind, dann aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Gitter legen. Die Mulden von groben Krümeln befreien und erneut einfetten und die zweite Hälfte des Teigs und des Nugats ebenso verarbeiten.



Falls gewünscht kann man die Madeleines mit einem Guss überziehen. Bei mir wird er immer zu flüssig, also gebt wirklich fast tröpfchenweise die Flüssigkeit dazu!

Dafür alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und immer wieder etwas Wasser (oder Milch) zufügen, bis ein glänzender, cremiger Guss entstanden ist, der sich ohne wegzulaufen auf das abgekühlte Gebäck streichen lässt.

Am besten schmeckt zu den Madeleines natürlich ein Kaffee – oder Getreidekaffee!

Viel Freude beim Naschen und habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Sogar vegan sind Madeleines kinderleicht: schaut mal bei den [veganen Madeleines mit Aquafaba](#) vorbei!

** unbeauftragte Werbung in Form einer Produktnennung*

Vegane Madeleines (mit

Aquafaba)



Nasch
kater futtert unglaublich gerne Hülsenfrüchte. Bohnen in
Tomatensoße beziehungsweise Baked Beans, Linsen aller Art,
Kichererbsen, ... Oft macht er abends nach dem Sport einfach ein
Glas Kichererbsen auf, gibt etwas Zwiebel, Sojasoße und
Gewürze dran und verputzt das gesamte Glas. Seit wir das Buch
„[Vegane Rezepte mit Aquafaba](#)“ haben, gießt er allerdings das
Wasser nicht weg, sondern sammelt es sorgfältig und friert
größere Mengen sogar weg, damit ich immer einen Vorwand zum
Backen habe oder er einen Vorwand, mich dazu zu bringen,
„*Platz im Kühlschrank oder Kühlfach zu machen*“.



Ich habe also dank seiner Vorlieben jetzt immer sehr viele

Anreize, neue Rezepte mit Aquafaba auszuprobieren und so habe ich diese Woche die veganen Madeleines gebacken. Das Rezept ist wirklich simpel, das Rühren des Schnees habe ich wie immer der Küchenmaschine überlassen und der Rest ist mit ein paar Handgriffen getan.

Im Rezept steht noch 1/8 TL Flohsamenpulver, das ich nicht hatte und einfach weg gelassen habe. Ansonsten hat man alle Zutaten eigentlich immer da und für dieses Gebäck reicht ein kleines Glas Kichererbsen, da man nur 5 Esslöffel der Flüssigkeit benötigt. Den Rest kann man aber wie gesagt auch einfrieren.

Für 12 Madeleines:

5 EL Aquafaba

$\frac{1}{8}$ TL Weinstein(back)pulver

5 EL feiner Zucker

80 g Dinkelmehl Type 630

$\frac{3}{4}$ TL Backpulver

1 Prise Meersalz

2 EL pflanzliche Butter oder Margarine, geschmolzen

1-2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

etwas Vanillepulver oder -extrakt

Fett und Mehl für die Form

Das Aquafaba und das Weinsteinpulver in eine Rührschüssel (der Küchenmaschine) geben und mit dem Schneebesen von Hand 10 Sekunden aufschlagen. Dann mit dem Handmixer oder der Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten schlagen.

Dann die Geschwindigkeit auf mittel bis hoch erhöhen und weitere 5 Minuten schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Esslöffelweise, verteilt über 3 Minuten, den Zucker zugeben und etwa 4-5 Minuten weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen, auf den Aquafabaschnee sieben und mit der geschmolzenen Butter beträufeln. Zitronenschale und Vanille zufügen und alles vorsichtig unterheben. Den Teig mindestens 45 Minuten kühlen.

In der Zwischenzeit eine Madeleineform oder eine Mini-Muffinform gut ausfetten und die Mulden mit Mehl ausstreuen, das überschüssige Mehl abschütteln. Die Form in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. In die Vertiefungen des Blechs jeweils einen Esslöffel Teig geben. Die Form in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 180°C senken und 13-15 Minuten backen, bis die Küchlein am Rand leicht gebräunt sind. Die Madeleines in der Form etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Möglichst frisch vernaschen, dann schmecken sie am besten.



Wer gleich mehr Aquafaba verbrauchen möchte – oder mehr als

einen Tag Madeleines haben will – der kann auch gleich die doppelte Menge machen und einfach zwei Bleche nehmen. Ich habe auch schon meine Madeleine- und meine Minimuffinform gleichzeitig für ein doppeltes Madeleinerezept benutzt, das geht sehr gut.

Die Madeleines haben geschmeckt wie ich es kenne und meiner Meinung nach gibt es keinen Unterschied zu denen, die mit Ei gebacken werden. Der Teig ist schön fluffig, wie ein Biskuit, und angesichts des erneuten Ei-Skandals (von den vielen armen Legehennen in Fabriken mal ganz abgesehen) sollte man vielleicht so oft auf Ei verzichten, wie es nur geht und Alternativen wählen.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Frankreich auf meiner Zunge:
Heidelbeer-Limette-Madeleines



Madel

eines sind ein Inbegriff französischer Pâtisserie. Gebacken werden sie in einem Blech mit muschelförmigen Mulden. Ein solches habe ich letzten Freitag bei einem Kurztrip über die Grenze gefunden.

Wir waren bei einer lieben Bekannten am Kaiserstuhl zu Besuch, die uns ihr frisch renoviertes altes Winzerhaus gezeigt hat. Ein kleines Paradies hat uns da auf der anderen Seite des Hoftors erwartet: Ein riesiger Innenhof wurde erfüllt mit dem Aroma der Kletterrosen an der Hofwand, auf der anderen Seite verlief auf Höhe der ersten Etage ein freier Außengang, von dem Zimmer abgehen. Das Haupthaus zur Straße hin beherbergt nun wundervoll renovierte Ferienwohnungen und hin und wieder auch schon Gäste (Wer einmal nach Ihringen möchte, wende sich zwecks Adresse an mich!)

Vom Kaiserstuhl aus ist es fast schon näher nach Frankreich als nach Hause, also hüpfen wir mit unserem kleinen Schwarzen (unserem Autochen) über die Grenze und suchten den nächsten französischen Supermarché. Suchten trifft es leider, denn dort gibt es nicht wie hier in jedem Ort einen – wir fuhren eine ganze Weile übers stille Land, bis wir fündig wurden.



Wie jedes Mal genoss ich es sehr, in Frankreich zu sein. Ich liebe dieses Land! Besonders verbunden fühle ich mich mit Paris, wo eine Freundin wohnt, die ich seit dem Schulaustausch in der 7. Klasse kenne. Aber selbst durch die Grenzregion zu fahren, begeisterte mich!

Kleinste, verschlafene Örtchen lagen inmitten weiter Felder, über denen große weiße Wolken über den blauen Himmel zogen. Die Landschaft war fast eben, was mich an die Pfälzer Rheinebene erinnerte. An der Architektur der Orte merkte man sofort nach Überschreiten der Grenze, dass man in einem anderen Land war und in den Dörfern waren die Hauptstraßen oft großzügig breit und luden geradezu für Feste und Flohmärkte



ein.

B

ei besagtem Supermarché angekommen, konnte ich dann nicht an der Backform-Abteilung vorbei gehen und da das Madeleine-Blech sagenhaft günstig war, musste es mit! =)

Hier kommen also meine ersten Madeleines, die ich mit Limettenschale und Heidelbeeren verfeinert habe.

Für 1 Blech* / 12 Stück:

!! Der Teig muss 1,5 Stunden kühlen !!

2 Eier
50 g Zucker
65 g Butter + Butter für die Form
1 Prise Salz
90 g Dinkelmehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
abgeriebene Schale einer Limette
36 Heidelbeeren

** Man kann notfalls auch ein (Mini)Muffinblech oder etwas Ähnliches nehmen.*

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie goldbraun ist. Sie sollte dann ein nussiges Aroma haben, aber nicht zu stark erhitzt werden! Abkühlen lassen.

Das (Madeleine)Blech mit zerlassener Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und in den Kühlschrank stellen.

Eier mit Zucker und Salz 5 Minuten lang mit dem Handmixer schaumig aufschlagen.

Mehl und Backpulver sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Die Limettenschale zur Butter geben und diese langsam in den Teig geben und gründlich unterrühren.

Die Teigschüssel abdecken und mindestens 1 $\frac{1}{2}$ Stunden kühl stellen.

Dann den Backofen auf 200°C Umluft (oder 220°C) vorheizen.

Die Mulden des Blechs zu circa drei Vierteln füllen und

jeweils drei Heidelbeeren auf den Teig setzten (nur leicht an-nicht eindrücken).

8-9 Minuten backen, bis die Madeleines leicht gebräunt und fest sind. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Wenn man mag, kann man noch aus ca. 75 g Puderzucker und 1 EL Limettensaft eine **Glasur** anrühren und die Madeleines damit bestreichen.



Ich finde, die Konsistenz dieser Gebäcke ist etwas ganz Besonderes und ich kenne in Deutschland nichts Vergleichbares. Man kann sie wunderbar aromatisieren mit was auch immer man mag und auch als Mitbringsel sind sie toll!

Wir haben uns dazu einen Café au lait gemacht und wenn ich die Augen schloss und in eine Madeleine biss, konnte ich fast spüren, wie um mich herum die Stadt Paris lebendig wird.

Habt eine genussreiche Restwoche, ihr Lieben – vielleicht holt ihr euch auch ein wenig Frankreich auf den Kuchenteller? ;)

Eure Judith