

Frankreich auf meiner Zunge: Heidelbeer-Limette-Madeleines



Madel

eines sind ein Inbegriff französischer Patisserie. 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 fahren 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 ½ 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 setzen (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