

MADELEINE AHORNSIRUP UND INGWER



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g

ZUTATEN



- 200 g Butter
- 15 g Darjeeling Tee
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 150 g parfümierte Butter
- 15 g Ahornsirup
- 15 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 150 g Mehl
- 2 g Backpulver

ZUBEREITUNG

Butter und Tee zum Kochen bringen. Abdecken und mindestens 10 Minuten einziehen lassen. Den Tee sieben und gut durch das Sieb drücken, um so viel Aroma wie möglich zu erhalten. Die Eier mit dem Zucker weiß klopfen. Butter, Ahornsirup und Ingwerpüree unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben. Unter den Teig heben. Im Kühlschrank 15 Minuten steif werden lassen. Die Madelein-Förmchen mit Butter einreiben. Den Teig hineinspritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C goldbraun backen.