Orangen Madeleines

Zutaten für etwa 24 Madeleines

150 g Butter	schmelzen lassen, beiseitestellen, aber nicht fest werden lassen. In einer Schüssel
200 g Mehl	mit
150 g Brauner Zucker	
1 TL Backpulver	
1 Prise Salz	
1 Pck Orangenzucker	und
1 EL Orangenschale	mischen. in einem hohen Becher
3 frische Eier	mit
1 EL Orangensaft	verquirlen und nach und nach unter Rühren die Eier-Orangen-Mischung zur Mehlmischung geben, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Die geschmolzene Butter unterrühren und den Teig etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
	Den Backofen auf 150°C vorheizen. Eine Madeleine-Form ausfetten und mit Mehl bestäuben. In jede Vertiefung etwa 2 TL Teig füllen und im vorgeheizten Ofen die Madeleines, je nach gewünschtem Bräunungsgrad, 15 – 20 Minuten goldbraun ausbacken.
	Die Madeleines aus dem Ofen nehmen, noch heiß aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zum Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

Das passt dazu: Tee, Kaffee, Eis oder Obstsalat