

## De Madeleines van Michel Roux Jr. / Madeleines by Michel Roux Jr.



### De boodschappen

2 vrije uitloop eieren

100 gram bloem + extra om de vorm te bestuiven

100 gram boter + extra voor invetten vorm  
poedersuiker

100 gram suiker

7 gram bakpoeder

½ citroen, sap en rasp

### Zo maak je Madeleines

Smelt de boter en laat het afkoelen.

Breek de eieren in een kom, voeg de suiker toe en mix eieren en suiker schuimig.

Roer de bloem met het bakpoeder in delen door de eiermix.

Roer de afgekoelde boter, citroensap en -rasp ook door het beslag.

Laat het beslag 20 minuten rusten

### Verwarm de oven voor op 200°C.

Vet de bakvorm in, bestuif hem met bloem en tik het teveel aan bloem af.

Vul de vorm en bak de Madeleines in 8 - 10 minuten mooi lichtbruin.

Laat ze even afkoelen in de vorm en zeef er eventueel poedersuiker over.

**Madeleines smaken het lekkerst vers uit de oven, nog een beetje warm.**

## De Madeleines van Michel Roux Jr. / Madeleines by Michel Roux Jr.



### **Shopping list**

2 free-range eggs

100 grams of flour + extra for dusting

100 grams of butter + extra to grease the mold  
icing sugar

100 grams of sugar

7 grams of baking powder

½ lemon, juice and zest

### **How to make Madeleines**

Melt the butter then allow it to cool.

Break the eggs in a bowl, add the sugar and mix eggs and sugar until frothy.

Stir the flour with the baking powder in parts into the egg mixture.

Stir the cooled butter, lemon juice and zest into the batter too.

Leave the the batter to rest for 20 minutes

### **Preheat the oven to 200 ° C.**

Grease the mold, dust it with flour, tap the excess flour off.

Fill the mold and bake the little cakes in 8 - 10 minutes light brown.

Allow the Madeleines to cool slightly in the mold then dust with powdered sugar.

**Madeleines taste best fresh from the oven, still warm.**