

Engelse Madeleines / English Madeleines



De cakejes

100 gram ongezouten boter, zacht
100 gram gouden basterdsuiker
100g zelfrijzend bakmeel
2 grote biologische vrije uitloop eieren
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel vanille extract

De decoratie

100 gram kersen- of aardbeienjam
1 eetlepel water
75 gram gedroogde kokosrasp (of chocoladerasp)
4 glacé kersen (of 4 verse aardbeien), gehalveerd

Dit heb je ook nodig

8 Engelse madeleinevormpjes

Zo maak je Engelse Madeleines

Roer de boter en suiker samen tot een luchtig geheel.

Voeg bloem, eieren, bakpoeder en toe en mix tot alles goed gemengd is.

Vet de madeleinevormpjes in met boter en verdeel het mengsel over de vormpjes.

Verwarm de oven voor op 200°C/180°C hetelucht

Plaats de vormpjes in de oven en bak de cakejes 8-10 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Laat ze 5 minuten in de vorm afkoelen, tik ze er dan voorzichtig uit en leg ze op een rooster.

Als de cakejes iets afgekoeld zijn snij je de bovenkanten plat, als ze bol zijn.

Draai ze dan ondersteboven zodat het breedste deel van de madeleine de onderkant is.

Verwarm de jam met 1 eetlepel water op laag vuur tot smeerbaar.

Strijk de jam over de bovenkant en zijkanten van de madeleines en rol ze door de kokosrasp.

Leg bovenop elke Engelse Madeleine een halve kers

Engelse Madeleines / English Madeleines



Shopping list

The cakes

100g unsalted butter, softened
100g golden caster sugar
100g self-raising flour
2 large free range organic eggs
1 teaspoon baking powder
1 teaspoon vanilla extract

The decoration

100g cherry or strawberry jam
1 tablespoon water
75g desiccated coconut (or grated chocolate)
4 glacé cherries or 4 fresh strawberries, halved

You also need

8 English madeleine moulds

How to make English Madeleines

Cream together the butter and sugar until fluffy.
Add in the flour, eggs, baking powder and vanilla bean paste until well combined.
Grease the Madeleine mould with a little butter and divide the mixture between the 8 moulds.

Preheat the oven to 200°C/180°C fan

Place the moulds in the oven and bake for 8-10 minutes or until risen and golden.
Allow to cool in the mould for 5 minutes and then carefully remove and transfer to a cooling rack.

Once slightly cooled, trim the cakes if they have domed so that they are flat.
Turn upside down so that the widest part of the Madeleine is the bottom.

Heat the jam with 1 tablespoon of water on low until spreadable.
Spoon or brush the jam over the top and sides of the sponges then roll in desiccated coconut.

Top each English Madeleine with half a cherry to finish