



ADVENTS-MADELEINES

Zeitaufwand: ca. 35 Minuten

Zutaten für 24 Stück:

Für den Teig:

100 g Dinkelmehl, Type
1050 (alternativ: meine
glutenfreie Mehlmischung*,
siehe rechts unten)
50 g gemahlene Haselnüsse
40 g getrocknete Cranberries,
grob gehackt
2 TL Weinstein-Backpulver
2 TL Zimt
1/4 TL Muskat
1/3 TL Salz
80 g natives Kokosöl, geschmolzen
(plus etwas mehr für die Form)
150 g Apfelmus, ungesüßt
60 ml Ahornsirup, Grad A oder C
2 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange
1 TL Bio-Orangenöl

* die glutenfreie Variante wird
besonders saftig mit einem
hinzugefügten Ei. Sie gelingt aber
auch ohne.

Zum Bestäuben:

Birkenpuderzucker (dafür
Birkenzucker/Xylit oder
alternativ Erythrit im Häcksler
fein mahlen)

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel glatt vermischen. Eine Madeleine-Backform mit Kokosöl ausreiben (außer es handelt sich um eine Silikonform, dann nur kurz mit Wasser ausspülen).

Die Madeleine-Mulden vollständig mit Teig befüllen. Etwa 15 Minuten backen (die Backzeit kann je nach Größe der Mulden etwas variieren). Wenn die Madeleines auf der Oberfläche leicht gebräunt sind, aus dem Ofen nehmen.

Etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren etwas Birkenpuder- zucker über die Madeleines stäuben.

WELLCUISINE-TIPP: die Madeleines können auch gut tiefgefroren und nach dem Auftauen kurz im Ofen aufgebacken werden.

Glutenfreie Mehlmischung (davon 100 g abwiegen und statt des Dinkelmehls benutzen):

150 g Vollkornreismehl
100 g Buchweizenmehl
100 g Maismehl
150 g Kartoffelstärke
50 g Maisstärke

Alle Zutaten mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine sorgfältig miteinander vermischen.