



Citroen madeleines

Deze heerlijke citroen madeleines van Wilton zijn perfect als dessert of gebakje bij de koffie. Deze boterachtige madeleines hebben een vleugje citrus. Het beslag voor de madeleines wordt gemaakt van meel, suiker, boter, eieren, citroenschil en citroensap. Daarna wordt het gebakken in een madeleine bakvorm, in de vorm van een schelpje. Als finishing touch hebben we banketbakkerssuiker over de madeleines heen gestrooid. Madeleines zijn super simpel om te maken, en super heerlijk als cakeje bij de koffie of thee.

Boodschappenlijstje



Patisse Madeleine Bakvorm 12 vaks

P02848
€ 10,95



Wilton Comfort Grip Spatula Tapered
22,5 cm

02-0-0183
€ 0,98



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 5,48



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 4,39

Ingrediënten voor de Citroen madeleines

- 64g boter
- 128g bloem
- 1/2 thee lepel bakpoeder
- 1/8ste thee lepel zout
- 3 eieren
- 85g suiker
- 1 thee lepel citroenschil
- 1 thee lepel citroensap
- Banketbakkerssuiker

Overige benodigheden voor de Citroen madeleines

- Patisse Madeleine Bakvorm 12 vaks
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster
- Wilton Comfort Grip Spatel
- Plastic folie

Stap 1: De voorbereiding voor de Citroen madeleines

Doe wat boter in een kleine pan op een fornuis. Kook de boter tot het schuim afneemt, terwijl je de boter voortdurend roert met een garde. Blijf de boter koken in de pan tot het een donker bruine kleur heeft, dat duurt ongeveer 3-5 minuten. Haal de pan van het vuur af en giet het over in een kleine kom zodat het niet door blijft koken. Zet het aan de kant en laat het afkoelen tot kamer temperatuur.

Stap 2: Het maken van het beslag voor de Citroen madeleines

Mix bloem, bakpoeder en zout in een kom en zet het aan de kant. Mix de eieren en suiker in een grotere kom en gebruik een mixer om de eieren op te kloppen met suiker op een medium snelheid tot het een dikke en licht gele kleur heeft, dat duurt ongeveer 5 minuten. Voeg nu de citroenschil en citroensap toe aan de mix. Gebruik een spatel om het bloem mengsel door het ei mengsel te mixen in drie porties. Voeg wat afgekoelde boter toe aan de mix. Dek het af met plastic folie en zet het in de koelkast voor minimaal 30 minuten tot anderhalf uur.

Stap 3: Het bakken van de Citroen madeleines

Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet de Madeleine pan royaal in met boter, vul de pannetjes met ongeveer 1 lepel beslag. Bak ze voor ongeveer 8-9 minuten gaar of tot de randjes een goudbruine kleur hebben. Zet de madeleines na het bakken direct op een afkoelrooster, met de schelp kant naar boven en laat ze compleet afkoelen. Als een finishing touch kan je eventueel nog wat banketbakkerssuiker over de madeleines heen strooien.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.



[Het madeleines recept van Bakken.nl](#)