

REZEPT Madeleines mit Pistazien & Pandan von



(16-20 Madeleines)

Für den Teig:

120g Butter, geschmolzen

100g Zucker

3 Eier (M)

1/2 TL Pandan Paste

130g Mehl (Type 405)

1 1/4 TL Backpulver

1 Prise Salz

3 EL Hafermilch

30g Pistazien, fein gehackt

Für die Dekoration:

60g Zartbitterschokolade, gehackt

1 TL Kokossöl

einige gehackte Pistazien

## ZUBEREITUNG

1. Die Butter für den Teig schmelzen (z.B. in der Mikrowelle) und etwas abkühlen lassen. Zusammen mit dem Zucker in eine große Schüssel geben und hell und luftig aufschlagen. Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils gut unterrühren, bis sich alles gut vermischt hat. Die Pandan Paste dazugeben und unterrühren. In einer separaten Schüssel das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Zusammen mit dem Haferdrink in die große Schüssel dazugeben und unterrühren. Die Schüssel abdecken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Den Ofen auf 210°C (410°F) Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Madeleine Backformen leicht einfetten. Wer Silikonformen verwenden, sollte sie auf ein Backblech legen. Die Mulden der Backformen (fast bis zum Rand) auffüllen und die Madeleines dann etwa 10 Minuten backen. Die Madeleines sollten an den Rändern Farbe bekommen haben und schön aufgegangen sein. Aus dem Ofen nehmen und aus den Mulden lösen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Für die Dekoration der Madeleines die gehackte Schokolade und das Kokosöl in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und in der Mikrowelle schmelzen. Die Schokoladensoße sollte nicht zu heiß sein – gegebenenfalls etwas abkühlen lassen. Die Madeleines in die Schokolade tauchen und auf ein Gitterrost legen. Bevor die Schokolade anzieht, einige gehackte Pistazien darüber streuen und dann komplett abkühlen lassen. Die Madeleines schmecken frisch am besten, können aber auch 1-2 Tage an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.