



# MADELEINEKES

#FoodieFriday

## Benodigdheden (36 madeleinekes)



- 100g fijne kristalsuiker
- 200g tarwebloem
- 8g bakpoeder
- 60 ml volle melk
- 200g boter
- 3 eieren
- 150g amandelspijs
- 1 sinaasappel
- 4 eetlepels amandelschijfjes

## Bereiding

Smelt de boter in een pan. Roer er de melk door.

Breek de eieren boven een kom en voeg de suiker toe. Klop zo'n 5 minuten op met een mixer. Snijd de amandelspijs fijn en voeg toe. Klop dit nog 1 minuut mee.

Meng de bloem en bakpoeder in een grote kom. Rasp de oranje schil van de sinaasappel en voeg toe.

Doe het botermengsel bij het eierschuim en spatel de bloem er in delen door. Zet het deeg afgedekt minimaal 1 uur in de koelkast.

Warm de oven voor op 180°C. Vet de bakvorm in en verdeel met twee eetlepels de helft van het beslag over de holtes. Bestrooi het beslag met een beetje amandelschijfjes.

Bak de madeleinekes ongeveer 14 minuten in de oven tot ze goudbruin en bol zijn.

Nu kan je er opnieuw bakken, tot je deeg helemaal op is.

Zo, het perfecte gebakje voor bij de koffie is klaar! Genieten maar.