



ZITRONEN-MOHN-MADELEINES

Zutaten für ca. 24 Stück:

Für den Teig:

100 g Dinkelmehl, Type 1050
(alternativ: meine glutenfreie
Mehlmischung, siehe Rezept
rechts unten)
50 g gemahlene Mandeln
2 EL Mohn
2 TL Weinstein-Backpulver
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 B
1 TL Bio-Zitronenöl*
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone

* wird in kleinen Röhrchen in der
Backabteilung im Bioladen verkauft.

Für den Guss:

3 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL Ahornsirup, Grad A oder B

Zeitaufwand:

ca. 30 Minuten

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. Die Oberfläche sofort mit der Glasur einpinseln.

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

GLUTENFREIE MEHLMISCHUNG

(davon 100 g abwiegen und für den Teig verwenden):

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.