# Recept madeleines

Ingrediëntenlijst

* **Voor het beslag**
* 3 eieren
* 140 gr fijne suiker
* 1 tl [vanille-extract](https://www.rutgerbakt.nl/basisrecept-vanille-extract/)
* ¼ tl zout
* 175 gr bloem
* 1½ tl bakpoeder
* 130 gr boter, gesmolten
* **Verder nodig**
* boter, om in te vetten

Madeleines zijn Franse cakejes die gebakken worden in vormpjes die lijken op een schelp. Ze zijn het mooist als ze een buikje hebben. Dat ontstaat tijdens het bakken, doordat de buitenkant van het beslag al gebakken is, maar het beslag binnenin nog wil rijzen. Er is dan maar één uitweg, namelijk omhoog, wat de madeleines zo’n prachtig buikje geeft. Om de buikjes perfect te krijgen bak ik ze eerst kort op een hoge temperatuur en vervolgens nog even op een wat lagere temperatuur. Volgens sommigen is een madeleine een koekje, zelf zie ik het meer als een friandise of cakeje. Maar natuurlijk kun je ze – net als koekjes – gewoon bij de koffie serveren! Met dit madeleine recept kun je 25-30 madeleines maken.

## Madeleines maken en bakken

Doe de eieren, fijne suiker, het vanille-extract en zout in een kom en klop deze enkele minuten luchtig op met een (hand)mixer met garde(s). Voeg de bloem en het bakpoeder er aan toe en spatel dit erdoor. Meng tot slot de gesmolten boter door het beslag. Dek het beslag af met plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Je kunt het beslag ook een dag van tevoren maken. Zelf vind ik het makkelijk om het beslag voor het rusten al in een spuitzak te doen, zo kun je het vanuit de koelkast gelijk makkelijk verdelen over de vormpjes.

Verwarm de oven voor op 230 °C en vet een madeleinevorm in met boter.

Schep of spuit in elk vormpje een beetje beslag. Doe de vormpjes niet te vol, het beslag gaat nog behoorlijk rijzen tijdens het bakken. Bak de cakejes 4 minuten, verlaag dan de oventemperatuur naar 200 °C en bak ze nog 3-6 minuten, tot ze goudbruin zijn. Haal ze direct na het bakken uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.