Madeleine esdoornsiroop en gember



Ingrediënten

- 200 g boter
- 15 g Darjeeling thee
- 3 eieren
- 120 g suiker
- 150 g geparfumeerde boter
- 15 g esdoornsiroop
- 15 g Bresc Gemberpuree
- 150 g bloem
- 2 g bakpoeder

Bereidingswijze

Breng de boter met de thee aan de kook. Dek af en laat minstens 10 minuten infuseren. Zeef en duw de thee goed door de zeef om er zoveel mogelijk aroma uit te halen. Klop de eieren met de suiker wit. Meng er de boter, esdoornsiroop en gemberpuree onder. Meng de bloem met het bakpoeder en zeef. Spatel onder het beslag. Laat 15 minuten opstijven in de koelkast. Wrijf de Madeleine vormen in met boter. Spuit er het beslag in. Bak goudbruin in een voorverwarmde oven van 200°C.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000