



## Früchte – Madeleine (Schmelzbrötli)



Zubereitungszeit: 30 Minuten.

Backzeit: 20-35 Minuten

Vorbereitungsarbeit: Backförmli auf Blech auslegen und Ofen vorheizen.

### Zutaten

Ca. 13 Törtli

125 g	weiche Butter
3	Eier
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
½ EL	Vanillezucker
1.5 dl	Milch
250 g	Mehl
1 EL	Backpulver
200 g	Früchte, z. Bsp. Rhabarber

### Zubereitung

in Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren bis sich Spitzchen bilden

Eier, Zucker und Salz beifügen unditerrühren, bis die Masse ganz hell ist.

unterrühren  
Mixer zur Seite legen

Mehl und Backpulver sorgfältig unter die Masse ziehen (mit Schwingbesen oder Teigschaber)

rüsten und in kleine Stückli schneiden, Apfel event. raffeln. Früchte unter die Teigmasse mischen.

Masse mit Hilfe eines Esslöffels in die Backförmli abfüllen. (Förmli max. zu ¾ füllen).

Backen in der unteren Ofenhälfte bei 180° während 25-35 Minuten. Danach Förmli vom Blech nehmen und auf Kuchengitter auskühlen lassen.

**Tipp:** anstelle von Vanillezucker wenig abgeriebene Zitronenschale zugeben. Grössere Fruchtstücke lassen den Teig weniger aufgehen – das Gebäck wird eher flach, dafür kann der Geschmack intensiver sein, zum Beispiel bei Rhabarber. Bei Fragen wenden Sie sich an [ernaehrung@meriansante.ch](mailto:ernaehrung@meriansante.ch)