



CHIARELLO

Olio extra vergine
di olivia



Madeleines

Zutaten

- 4 grosse Eier
- 200 g Zucker
- 250 ml Milch
- 250 ml Chiarello extra vergine
- 400 g Mehl
- 2 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Zitrone (Schale, gerieben)

Zubereitung

Eier und Zucker gut schlagen. Die Milch und das Olivenöl dazumischen und gut umrühren. Danach das Mehl, das Backpulver, den Vanillin-Zucker und die geraffelte Zitronenschale dazu mischen. Die Papier-Backförmchen etwa bis zur Hälfte füllen und in den vorgeheizten Backofen (250° C) bei gleichbleibender Hitze ca. 10 Minuten backen.

Menge

ergibt ca. 60-80 Stk. (bei kleine Förmchen)