

DIE SÜSSE SUSI ORANGEN-MADELEINES

Zutaten:

125 g Mehl,
100 g Butter,
1 1/2 TL Backpulver,
70 ml **DIE SÜSSE SUSI** Orangensaft,
125 g Zucker,
50 g geschälte und geriebene Mandeln,
1 Prise Salz,
3 Eier,
1 Eigelb.

Etwas Butter oder Backspray für die Form.

Puderzucker zum Bestäuben.

Weitere **DIE SÜSSE SUSI** Orangen, zur Dekoration oder zum Genießen.

Zubereitung:

- Den Ofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
- Die Butter schmelzen.
- In die geschmolzene und abgekühlte Butter den Zucker, das Salz, das Eigelb, die Eier, die Mandeln und den **DIE SÜSSE SUSI** Orangensaft, das Mehl und das Backpulver nach und nach einrühren.
- Die Madeleines Formen ausfetten und mit Mehl bestäuben.
- Die Formen zu 2/3 mit dem Teig füllen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten golden backen. Eventuell die Stäbchenprobe machen.
- Sofort aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

NOCH WARM SERVIEREN, SO SCHMECKEN SIE KÖSTLICH!

GUTES GELINGEN!