

## Madelinekager



I den opskrift jeg har brugt - fra Emely Salomon - skal dejen hvile i køleskabet i et døgn. Det er selvfølgelig et problem, hvis man har lyst til at bage dem nu 😊 Jeg har set andre opskrifter, hvor dejen hviler 1 - 3 timer, så det er også en mulighed. Jeg er sikker på, at jo længere man har tid til at lade dejen hvile jo bedre.

Ca 14 stk

Madelineform (muslingeform)

**Dej**

2 æg

80 g sukker

1 spsk vaniljesukker

1 spsk mælk

100 g mel

1,5 tsk bagepulver

100 g smør

20 g honning

2 citroner - fintrevet skal

**Chokoladedyp**

100 ml mælk

25 g glukose sirup

136 g mørk chokolade - hakket

## Dej

Kom æg, sukker og vaniljesukker i en skål og pisk det let sammen – bare et par minutter med et piskeris.

Tilsæt mælk og pist til det er ensartet.

Sigt mel og bagepulver i og rør til blandingen er glat og ensartet.

Smelt smør og honning i en gryde og rør citronskal i. Afkøl blandingen lidt, hæld det i dejen og rør til dejen er glat og sammenhængende.

Dæk skålen med film og sæt den i køleskabet til næste dag. (eller minimum 2 timer)

Tænd ovnen på 220 grader.

Smør madeleineformen med smeltet smør og sæt den på køl et par min. Smør igen et lag smør og drys med et tyndt lag mel. Bank det overskydende mel af.

Kom dejen i en sprøjtepose og fyld formene 2/3 op.

Skru ovnen ned til 170 grader og sæt kagerne i ovnen.

Bag i ca 12 min til kagerne er gyldne og er hævet godt op.

Lad kagerne stå to min og tag den så ud af formen. Lad dem køle på en rist inden servering.

Jeg bagte dobbelt portion og derfor vaskede jeg formen imellem hver bagning, smurte og dryssede med mel.



Varm mælk og glukose op til kogepunktet og hæld det over chokoladen. Lad det stå i fem min. Rør massen med en dejskraber til det er ensartet.

Dyp kagerne i chokolademassen – tre gange lige efter hinanden og læg dem til tørre på et stykke bagepapir.

Spis kagerne friskbagte

