



Madeleines

Chique Franse cakejes met een iconisch buikje, die stiekem verrassend makkelijk in elkaar te flansen zijn

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

1 uur koelen + 8–10
min bakken

NIVEAU

Medium

12–16 stuks

INGREDIËNTEN

2	eieren op kamertemperatuur	100 g	bloem
100 g	fijne kristalsuiker	1 tl	bakpoeder
1 zakje	vanillesuiker of 1 tl vanille-extract	100 g	roomboter
1	citroen rasp van 1 biologische citroen	beetje	extra boter en bloem voor invetten
1 snuf	zout	naar wens	poedersuiker optioneel, om te be- strooien

BENODIGDHEDEN

- madeleinevorm (met schelpjes)
- steelpannetje
- grote mengkom en handmixer (of garde)
- fijne zeef
- spatel
- keukenweegschaal
- vershoudfolie

"Het recept zegt vormpjes voor tweederde vullen. Ik schepte ze uit puur enthousiasme tot de absolute rand vol. Mijn madeleines fuseerden in de oven tot één gigantische, onafscheidelijke cake-plaat."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

SMELT



Smelt de 100 gram roomboter heel rustig op laag vuur en laat daarna echt goed afkoelen.

LET OP Hete gesmolten boter direct bij je eimengsel gooien = zoet roerei. Niet metaforisch. Letterlijk roerei!

2

WEEG



Weeg bloem, bakpoeder en zout nauwkeurig af en zeef de bloem en het bakpoeder alvast samen.

TIP Zeven klinkt saai, maar is dé truc om deze delicate Franse cakejes boterzacht en klontvrij te houden.

3

KLOP



Klop de eieren met de kristalsuiker en vanillesuiker 4 tot 5 minuten onafgebroken tot het mengsel heel licht, bleek en luchtig is.

TIP Klop echt door tot het lichter van kleur is — dit is de basis voor die ultieme, zachte sponsachtige textuur.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

SPATEL



Voeg de citroenrasp en het zout toe en spatel het gezeefde bloemmengsel er heel voorzichtig doorheen.

LET OP Roer je hier met wilde kracht? Dan sla je al die zorgvuldig ingeklopte lucht direct kapot. Behandel het als een wolkje!

5

MENG

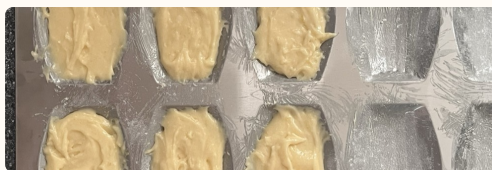


Vouw als allerlaatste in een rustige beweging de afgekoelde, gesmolten boter door het beslag tot het net is opgenomen. Dek af met folie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

TIP Sla dit niet over! IJskoud beslag dat in een hete oven landt is hét magische geheim voor dat beroemde madeleine-buikje.

6

BAK



Verwarm de oven naar 200 °C, vet de schelpvormpjes in met boter én bloem, vul ze voor tweederde met beslag en bak in 8 tot 10 minuten goudbruin.

LET OP Te veel beslag per schelpje stroomt over de randen heen — hou je echt aan die tweede-regel!

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

RUST



Laat de afgebakken madeleines heel even kort (zo'n 1 tot 2 minuutjes) bijkomen in hun hete schelpjesvorm.

LET OP Gloeiend hete cakejes er direct ruw uittrekken resulteert in vastgeplakte kruimels en gehalveerde schelpjes. Geduld!

8

KOEL

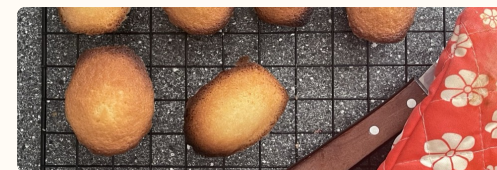


Haal de cakejes heel voorzichtig uit de vorm en laat ze volledig afkoelen op een rooster.

TIP Gebruik altijd boter én een beetje bloem om de vormpjes in te vetten — dit is bij madeleines de veiligste manier om ze in hun perfecte schelpvorm te houden.

9

SERVEER



Bestrooi de afgekoelde madeleines eventueel met poedersuiker en vier jouw Proud Disaster™!

TIP Proud Disaster of Pinterest-perfect — elke schelp telt gewoon mee.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Koelkast

Vriezer

In een luchtdichte trommel, 2 tot 3 dagen op hun lekkerst.

Niet ideaal — koude lucht droogt ze sneller uit.

Invriezen kan perfect. Laat ontdooien op het aanrecht en warm ze kort op in een warme oven voor dat vers-gebakken gevoel.

VARIATIES

¹ Sinaasappel-twist: vervang de citroenrasp simpelweg door de rasp van een biologische sinaasappel.

² Honing-madeleines: voeg een theelepeltje zachte honing toe aan het beslag voor een vollere, warmere smaak.

³ Chocolade-dip: smelt wat pure chocolade en dip de geribbelde kant van de afgekoelde madeleines voor de helft in voor een extra feestelijk effect.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakertips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl