

## Madeleines (aus Frankreich)

125g Weizenmehl,  
25g Mandelmehl            und  
7g Backpulver            in eine Schüssel sieben und vermischen.  
75g Zucker,  
1 Msp. Vanille            und  
1 kleine Prise Salz      hinzufügen.  
150ml Sojamilch         und  
40ml Öl                   mit einem Schneebesen gut miteinander vermengen und in die  
                                  Mehlmischung einrühren. Die Madeleineform einfetten und mit  
                                  einem Löffel den Teig in die Mulden füllen. Bei 160°C ca. 10  
                                  Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen und mit  
etwas Puderzucker      bestreuen.

***Ergibt: 20 Stück***

***Zubereitungszeit: 10-15 Minuten***

***Backzeit: ca. 10 Minuten***