



Ölz Butter Madeleines

mit fruchtiger Himbeer-Creme



Zutaten

2 Pkg. Ölz Butter Madeleines (entspricht 16 Madeleines)

125 g Himbeeren

200 g Mascarpone

1/4 Zesten einer Bio Zitrone

1 EL Himbeersirup

zum Garnieren:

etw. Staubzucker

frische Himbeeren

Minzeblätter

Zubereitungszeit

15 min

1. Die Ölz Butter Madeleines in der Mitte horizontal durchschneiden und halbieren.
2. Die Himbeeren pürieren und mit der Mascarpone gut verrühren.
3. Die Zitrone heiß waschen und die Zesten abreiben. Die Zitronen Zesten gemeinsam mit dem Himbeersirup unter die Creme heben.
4. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Unterseiten der Ölz Butter Madeleine-Hälften dressieren.
5. Den "Deckel" draufsetzen und nach belieben mit Staubzucker, Himbeeren und Minzblättern garnieren. Bis zum Servieren kühlstellen.

Umsetzung in Kooperation mit Bloggerin CookingCatrin.