



## Madeleines mit gehackten Pistazien

---

*Kuchenteig für ca. 16 Madeleines:*

2 Eier

100 g Zucker

100 ml Öl

150 g Weizenmehl

1/2 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

50 g Mandeln, gerieben

75 g Karotten, grob gerieben

50 ml Eierlikör

*Topping:*

weiße Schokoglasur

Pistazien, gehackt

Zuerst werden die Karotten geschält und grob gerieben. Diese zur Seite stellen.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig geschlagen. Das Öl wird nach und nach hinzugefügt. Nach und nach das mit dem Backpulver und der Prise Salz gemischte Mehl in den Teig hinzufügen und weiter rühren.

Die Mandeln unter Rühren zum Teig hinzufügen. Die geriebenen Karotten und den Eierlikör unterheben.. Der Teig wird in die vorbereiteten Madeleinesförmchen gefüllt und bei 180°C etwa 15-20 Minuten hellbraun gebacken.

