Spanische Magdalenas



Zutaten Teig

- 2 Eier
- 175 g feiner Zucker
- 60 ml Milch
- 190 ml Sonnenblumenöl
- 1 Bio-Zitrone, Zitronenabrieb
- 210 g Mehl
- 7 g Backpulver
- 2 g Salz

Außerdem

- etwas Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

- In einer großen Schüssel die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist.
- Milch, Öl und Zitronenabrieb unter ständigem Rühren dazugeben.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen, auf die Ei-Zucker-Masse sieben und vorsichtig zu einem glatter Teig verrühren.
- Den Teig abdecken und über Nacht (mindestens 8 Stunden) im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ein Magdalenen- oder Muffinblech mit Förmchen auslegen.
- Die Förmchen zu 2/3 mit Teig füllen und jedes Magdalena mit etwas Zucker bestreuen.
- Die Magdalenas im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 220°C Ober-/Unterhitze für 5 Minuten backen, danach die Backtemperatur auf 180°C reduzieren und weitere 9-10 Minuten goldbraun backen. Tipp: Magdalenas schmecken am besten frisch und warm, aber sie halten sich auch ein paar Tage in einer luftdichten Dose.

Portionsgröße: 12 Stück
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©