Madeleine monsters met limoenglazuur

Ingrediënten

3 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 tl (theelepels) Citroenrasp
1 tl (theelepels) Vanillepasta (bijv. Dr. Oetker)
180 g (gram) Bloem
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
125 g (gram) Roomboter (zacht)
1 el (eetlepels) Honing
200 g (gram) Poedersuiker
1.5 el (eetlepels) Limoensap
Eetbare kleurstoffen (oranje/groen/paars)
Dr. Oetker Suikeroogjes
Sprinkles (naar keuze)

Keukenspullen

Madeleine bakvorm
Mixer met gardes
Mengkom
Zeef
Spuitzak (of 2 lepels)

1. Madeleines bakken

Verwarm de oven voor op **180 graden**. Vet de bakvorm in met boter of bakspray.

Doe de **eieren (3 stuks)** en de **kristalsuiker (125 g)** in een kom en klop tot een romige massa. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Zeef de **bloem (180 g)** en de **bakpoeder (2 tl)** boven de beslagkom. Doe dit in drie delen. Voeg als laatste de **zeer zachte roomboter (125 g)** en de **honing (1 el)** toe. Schep dit door het beslag totdat het glad is.

Doe het beslag in een spuitzak of neem twee lepels. Vul de madeleinevormpjes met het beslag. Vul deze niet te vol want anders zullen de vormpjes overlopen tijdens het bakken.

Bak de madeleines in 8 tot 10 minuten goudbruin. Herhaal het bakken totdat het beslag op is.

2. Monster madeleines decoreren

Roer de **poedersuiker (200 g)** met een **halve eetlepel limoensap** tot een dik papje. Is het glazuur te dik? Voeg dan nog wat druppels limoensap toe. Is het glazuur te dun? Voeg dan nog wat poedersuiker toe.

Verdeel het glazuur in drie delen en breng deze op kleur.

Verdeel het glazuur met een theelepeltje over de bovenkant van de madeleine. Bestrooi het glazuur met de sprinkles en versier de monsters met de **oogjes**.

Het glazuur wordt vanzelf hard.