**Madeleines**

Nodig voor 12 stuks:

2 eieren

60 gram kristalsuiker

1 eetlepel honing

1 theelepel vanille extract

1 theelepel citroenrasp

Snufje zout

90 gram bloem

1 theelepel bakpoeder

80 gram ongezouten roomboter + extra voor het invetten

Bereiding:

Klop de eieren los samen met de kristalsuiker, honing, vanille extract, citroenrasp en het zout. Mix de bloem en het bakpoeder met een spatel door de natte ingrediënten. Smelt de boter op laag vuur en roer de gesmolten boter door het geheel. Blijf mixen tot je een glad beslag krijgt. Zet voor 1 uur in de koelkast om te rusten. Verwarm de oven voor op 200°C boven- en onderwarmte. Vet de madeleinevorm in met wat boter en verdeel het beslag over de vormpjes. Vul ze niet helemaal tot de rand, want ze zetten nog uit. Bak ze voor 8 min. in de oven totdat ze goudbruin zijn. Haal ze vervolgens uit de vorm en laat de madeleines even afkoelen op een rooster. Dit duurt ongeveer 10 minuten.