**Süßkartoffel-Madeleines**

**Zutaten für ca. 20 Stück:**

125 g Süßkartoffel aus North Carolina

2 Eier (Größe L)

50 g weiche Butter

1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale

125 g Zucker

200 g Mehl

½ TL Backpulver

1 TL Puderzucker zum Bestäuben

Fett und Mehl für das Madeleines-Blech

**Zubereitung:**

1. Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen, gut ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken. Püree auskühlen lassen. Die Mulden eines Madeleines-Blechs fetten und mit Mehl ausstäuben. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

2. Butter, Orangenschale und Zucker zum Süßkartoffelpüree geben. Alles mit den Schneebesen des Handrührers cremig rühren. Eigelbe nacheinander zugeben und gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und kurz unterrühren. Zuerst ein Drittel des Eischnees unterrühren, dann den übrigen Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. In die Mulden des Madeleines-Blechs spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 10-12 Minuten backen. Herausnehmen, Madeleines aus den Mulden lösen. Blech abwaschen, erneut fetten und mehlieren und den übrigen Teig einfüllen. Ebenso backen.

4. Madeleines auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestäubt möglichst frisch servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

**Nährwerte pro Stück:**

Energie: 98 kcal/410 kJ

Eiweiß: 2 g

Fett: 3 g

Kohlenhydrate: 15 g