

Madalenas

etwa 40 Stück

Zutaten:

1/4 Liter Olivenöl,

250 g Zucker,

6 Eier,

350 g Weizenmehl,

1 Päckchen Backpulver,

2 Esslöffel Brandy,

40 Backfeste Papierförmchen.

Puderzucker zum besieben.

Zubereitung:

Öl, Zucker, Eier und Brandy glatt rühren
bis der Zucker aufgelöst ist.

Mehl mit dem Backpulver versieben und
nach und nach unterrühren.

Die Papierförmchen auf 2 Backbleche verteilen und
die Masse mit einem Esslöffel oder einem
Spritzbeutel in die Förmchen einfüllen.

Bei 175° C etwa 15 bis 20 Minuten Backen.

