

## Sesam Madeleines mit Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce



Zubereitungszeit **25 Minuten**

Kalorien pro Portion **76**

### Zutaten für 4 Personen

32 g glattes Mehl  
24 g Puderzucker  
0,4 TL Sesamöl  
12 g gerösteter Sesam  
0,8 Eier  
gemahlener Koriander

### Zubereitung:

1. Zucker und Butter schaumig schlagen, Eier nach und nach dazugeben. Die restlichen Zutaten beimengen.
2. Masse in Madeleine Backformen füllen und bei 180 °C ca. 18 Minuten backen.

**Tipp:** Sie können die Madeleines auch mit einem Stück weißer Schokolade füllen.

Guten Appetit!