**Madeleintjes**

4 eieren

100 g fijne suiker

50 g vanillesuiker

190 g bloem
7 gr bakpoeder

190 g zachte boter

10 g vloeibare honing

Klop de eieren met de suiker tot een ruban. Zeef de bloem en meng met het bakpoeder. Meng in de keukenrobot verder met een snuifje zout, de honing en de boter.

Schep het deeg in een spuitzak en laat een half uurtje rusten. Beboter de madeleinevormpjes met boter, bestuif met bloem en spuit er het deeg in.

Zet de vorm 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200 g. Laat de koekjes afkoelen voor het ontvormen.