



Honigkuchen mit sahneeis und knusprigem karamell



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1dl Gallo Klassik Natives
Olivenöl Extra Clássico

- KUCHEN:
- 250g Mehl
- 5 Eier
- 25g Honig
- geraspelte Zitronenschale nach Wunsch
- -
- KARAMELL:
- 100g Zucker
- 4 Kugeln Sahneeis

Modo de preparação

1

Um den Kuchen zuzubereiten:

2

Den Zucker mit den Eiern zu einer homogenen Masse vermischen.

3

Zitrone, Honig und Olivenöl hinzugeben und zum Schluss das Mehl untermischen.

4

In einer gefetteten Form bei 180° backen.

5

Für den Karamell:

6

Den Zucker in einer Antihft-Pfanne erhitzen und, wenn er den gewünschten braunen Ton erreicht hat, den Gallo Weißweinessig hinzufügen.

7

Von der Kochstelle nehmen und mit Hilfe eines Suppenlöffels die Knuspernteile auf Backpapier legen. Kalt werden lassen.

8

Den Karamell auf dem Eis servieren und alles mit Zimt bestreuen.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide