Honigkuchen mit sahneeis und knusprigem karamell

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Médio	Medium	Mit der Familie	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 Antihaft-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 Knusperteile 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