

Leckerer Himbeer-Honig-Kuchen – und dazu Jolie Rosé de France Lieblich

Süßes und simples Rezept für die ersten Frühlingstage, das in Kooperation mit "Meine Küchenschlacht" entstanden ist.

Zeitaufwand Ca. 45 Minuten **Schwierigkeitsgrad**Leicht

Personenanzahl 4 Personen

Z	utaten		Zubereitung
100 g	Honig	1	Kastenform 20x20cm mit Backpapier auslegen und Ofen auf 175 Grad vorheizen.
50 g	Zucker		
110 g	Butter		
2	Eier	2	Butter, Zucker, Honig, Eier und Vanille dick-weiß schaumig rühren.
1 TL	Vanilleextrakt		
130 g	Mehl		
1 TL	Backpulver	3	Dann Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
120 g	frische Himbeeren		
300 g	Mascarpone		
60 g	weiße Schokolade	4	In die Form geben,
100 ml	Sahne		glattstreichen und Himbeeren drauflegen.
und dazu Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich		5	25 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.
		6	Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
		7	Mascarpone und Sahne glattrühren, Schokolade unterrühren und mit zerdrückten Himbeeren auf den Kuchen streichen.
		8	Mit einem Glas Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich genießen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut