



Desserts

Kougelhof au miel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

180 millilitres de miel (de fleurs liquide)
1 cuillère à café de cannelle en poudre
350 grammes de farine (fermentante)
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
125 grammes de beurre (fondu)
150 grammes de mascarpone
3 œufs
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mixez bien lisse le beurre avec le miel et les oeufs. Mélangez la cannelle en poudre et une pincée de sel à la farine puis ajoutez le mélange humide par parties.

Versez la pâte dans un moule graissé pour kougelhof et lissez le dessus. Enfournez 45 minutes.

Retirez le cake du moule et laissez-le refroidir sur une grille.

Mélangez le mascarpone avec le sucre en poudre et servez cela avec le cake.

Conseil:

Pour la cuisson du cake, cela dépend un peu du type de four que vous utilisez. Il est possible que le cake soit prêt en à peine une demi-heure dans un four à air chaud puissant. L'astuce avec le cure-dent s'applique donc certainement ici aussi! Le cake est vraiment savoureux, ça vaut vraiment le coup!

Ustensiles de cuisine

Four

