

Pistazien-Lavendelhonig-Fondant

Ingrédients

- 2 Eier
- 85g Lavendelhonig
- 110g Pistazienmus
- 25g Mehl

Préparation

1. Ein sehr einfaches und vor allem ultraschnelles Rezept heute, ein Fondant mit Pistazie und Lavendelhonig.
2. Vier Zutaten und weniger als 30, um ein Fondant fertig und aus dem Ofen zu haben.
3. Man muss ihn nur ein wenig abkühlen lassen, bevor man ihn genießt :) Natürlich, wenn Sie keinen Honig mögen, können Sie ihn durch Zucker ersetzen, um ein einfaches Pistazienfondant zu erhalten.
4. Für dieses Rezept habe ich das Pistazienmus von Koro verwendet (Sie erhalten -5% Rabatt auf die gesamte Website mit dem Code ILETAITUNGATEAU) und nach dem Backen ein paar Pistazien auf das Fondant gegeben.
5. Honig schlagen, bis dieser vollständig aufgelöst ist.
6. Das Pistazienmus hinzufügen, dann das Mehl.
7. In die gebutterte und bemehlte Form gießen.
8. Den Ofen auf 200°C vorheizen, dann den Kuchen hineinstellen und die Temperatur auf 120°C senken.
9. Lassen Sie ihn 20 Minuten backen (je nach Ofen und gewünschtem Ergebnis anpassen).
10. Vor dem Entformen abkühlen lassen und genießen !