

Pâte à Brillat mit kandierten Früchten und Lavendelhonig

Informations

Zubereitung : 10 min.



Zutaten

- 500 g pâte à Brillat double crème
- 150 g gemischte kandierte Früchte
- 50 g Lavendelhonig von L'Abeille Diligente

Zubereitungsschritte

1. Den Käse in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine mit Flachrührer geben.
2. Den Käse 1 bis 2 Minuten glattrühren.
3. Den Lavendelhonig hinzugeben.
4. Unter ständigem Weiterrühren die kandierten Früchte unterrühren. Sobald alles gut homogen ist, aus der Maschine nehmen und kühl stellen.