

HONNINGKAGE

Den krydrede honningkage har den helt rigtige duft og smag. Den har lang holdbarhed og kan skæres i tynde skiver og spises med smør på, hvis du synes. Har du ikke de forskellige krydderier, kan du købe et færdigblandet miks i små breve.

2½ dl honning (gerne en fast honning)
75 g smør
1 brev "Honningkagekrydderi"
(fra Dr. Oetker)
ELLER KRYDDERIBLANDING AF:

½ tsk. allehånde + ½ tsk. st. nellike + ½ tsk. st. kanel + ½ tsk. st. ingefær
100 g fuldkornshvedemel
100 g hvedemel
2 sammenpiskede æg
½ dl kærnemælk
1 tsk. natron
evt. 50 g ret finthakkede mandler
PYNT:
evt. hvid glasur

Kom honning og smør i en gryde, og varm det op, til alt er smeltet. Lad det

køle lidt af. Bland krydderierne, og rør dem i sammen med de to slags mel og de sammenpiskede æg. Rør næstneden ud i kærnemælken, og vend det i til sidst. Tilsæt evt. 50 g hakkede mandler. Kom dejen i en lille sandkageform beklædt med bagepapir. Sæt kagen på næstnederste rille i en 180° varm ovn, og bag den i ca. 40 minutter. Mærk med en nål, om kagen er gennembagt. Lad den køle af på en rist. Løft den ud af formen, og hæld evt. glasur over.

