



## Honningkake i langpanne

### Ingredienser

500 g honning  
8 eggeplommer  
500 g sukker  
1/4 ts ingefær  
1/4 ts pepper  
1/4 ts kanel  
1 ts hornsalt  
1 ss melk  
500 g hvetemel  
8 eggehviter



### Fremgangsmåte

Smelt honningen på svak varme. Pisk eggeplommer og sukker luftig og skummende. Rør inn krydderet og honningen. Løs opp hornsalt i melken og rør i. Bland så i hvetemelet og rør til du får en jevn og klumpfri deig. Stivpisk eggehvitene og vend forsiktig inn i deigen i flere omganger.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips

Det riflete mønsteret oppå kaken, som du ser på bildet, får du dersom du hvelver den ferdigsteekte, avkjølte kaken over på en rist når du skal fjerne bakepapiret.

"Honningkake i langpanne" er super å fryse!

Se også oppskrift på "Ekte honningkake", som stekes i formkakeformer.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/honningkake-i-langpanne>