Det søte liv...

Honningkake

Ingredienser



3 egg
2 dl sukker
4 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1/4 ts ingefær
1/4 ts nellik
2 dl honning

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen det tørre og vend i. Varm honningen til den er flytende og rør i til slutt.

Ha deigen i en smurt, avlang form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 45-50 minutter. Dekk til kaken med et stykke matpapir etter 40 minutter steketid for å unngå at kaken blir altfor mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Oppbevar "Honningkaken" i romtemperatur innpakket i plast. Kaken kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/honningkake