Falsk honningkake

Ingredienser



400 g sukker
1 ts ingefær
0,5 ts malt pepper
2,5 ts natron
7,5 dl surmelk
2 dl lys sirup
2 ss appelsinmarmelade
1 kg hvetemel

Fremgangsmåte

Bland sukker, krydder og natron. Rør inn surmelk. Varm opp sirup til den er flytende og bland med appelsinmarmeladen. Ha dette i deigen. Rør til slutt inn hvetemelet (bruk en stålvisp, slik at alle melklumper fjernes).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 30-40 min (sjekk med en kakenål når kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

"Falsk honningkake" er kjempefin å fryse!

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

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