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 ferdigstekte, 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/honningkake-i-langpanne