Det søte liv...

Honningkakeskiver



Ingredienser

185 g smør
2 dl sukker
3 ss honning
2 egg
4 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med sukkeret. Smelt honningen lett og tilsett. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland i til slutt.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 20-30 min. (Sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt; kaken blir nokså lav og trenger derfor ikke så lang steketid.)

Avkjøl kaken i formen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 deler på langs. Skjær hver del i passe tykke skiver.

Tips

Som honningkaker flest, er "Honningkakeskiver" holdbare lenge dersom de pakkes godt inn i plast. Kaken er også veldig fin å fryse.

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

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