Polsk honninggjærkake

Ingredienser



50 g gjær
100 g brunt sukker
5 ss melk
250 g hvetemel
4 egg
1 ts kanel
0,5 ts nellik
1 knivsodd muskat
300 g honning

Fremgangsmåte

Rør gjæren ut i 2 ts brunt sukker og 5 ss lunken melk. La det stå i 15 min i romtemperatur og gjære.

Bland mel, sukker og krydder i en bakebolle. Varm opp honningen til den er flytende. Ha gjærblandingen, lett sammenpiskede egg og den varme honningen i melblandingen. Rør godt.

Hell deigen i en godt smurt og strødd formkakeform (1,5 liter). La kaken stå og etterheve i 40 min.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 60-75 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen i noen minutter, før den forsiktig hvelves ut og settes på et passende kakefat.

Tips

"Polsk honninggjærkake" egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/polsk-honninggjaerkake