Petter Spretts honningkaker



Ingredienser

1,5 dl smør
3 dl honning
1,5 dl melk
3 store egg
1 ts kanel
0,5 ts bakepulver
4 dl hvetemel
7 dl fin sammalt hvete

Pynt:
30 g hakkede, skåldede mandler (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smør og honning i en stor, tykkbunnet kjele. Ta kjelen av platen og bland i melken. Rør deretter i sammenpiskede egg. Bland til slutt i de tørre ingrediensene. Det skal bli en temmelig tykk deig.

Ha bakepapir i en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Ha deigen i formen og klem den utover med hendene til overflaten er glatt og jevn. Dryss over mandlene.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 - 30 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og del den opp i passe store stykker.

Tips

♥ Pass på steketiden. Kaken skal være gjennomstekt, men ikke stek kaken for lenge, for da blir den tørr.

♥ Du kan få kjøpt ferdig hakkede, skåldede mandler i butikken. 1 pose veier 50 g. Se i bakehyllene i matbutikken din.

♥ Kaken egner seg svært godt til frysing.

♥ Merk at dette er en såpass grov kake, at noen kanskje vil like å ha litt pålegg på. Prøv for eksempel med litt brunost, honning eller syltetøy.

Oppskriften er hentet fra et lite hefte med Ole Brumm-kaker. Kakene kjennetegnes av at de inneholder honning. Se også oppskrift på **Tussis honningkarameller** og **Ole Brumms honningkaker**. Eller sjekk ut **Ole Brumms sjokoladekake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/petter-spretts-honningkaker