Honningkake med appelsinmarmelade

Ingredienser



500 g honning
500 g lys sirup
500 g sukker
3 dl appelsinmarmelade (se tips)
1 ts malt pepper
1 ts ingefær
0,5 ts nellik
4 ts hornsalt
4 egg
3,5 dl melk
1250 g hvetemel

Fremgangsmåte

Varm opp honning, sirup og sukker i en kjele til blandingen er smeltet. Avkjøl litt og rør i appelsinmarmelade, krydderet og til sist hornsalt.

Ha blandingen i en stor bakebolle. Visp inn eggene, ett om gangen, og deretter melken. Ha så i hvetemel, litt om gangen, og rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 45-55 minutter (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av langpannen. Skjær kaken opp i lengder som er ca 8-10 cm brede. Skjær disse lengdene i skiver med ca 1,5 cm tykkelse.

Kaken smaker veldig godt som den er, men du kan også variere med å ha litt smør og honning, appelsinmarmelade og/eller gulost på.

Tips

Du kan bruke vanlig appelsinsyltetøy (med eller uten biter), eller du kan bruke bitter appelsinmarmelade for litt mer pikant smak (for eksempel "Fru Bennett's Bitter Appelsin Marmelade - Gammel engelsk oppskrift" fra Sara Lee Household (oransje boks)). Det går også fint å bruke hjemmelaget **Klementinmarmelade**.

Oppbevar honningkaken godt innpakket i plast. Kaken blir bare bedre av å ligge.

Dette er som sagt en stor kake! Kake som du vil spare til senere kan du ha i fryseposer ferdig oppdelt i skiver. Da har du alltid noe godt å ty til i fryseren.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/honningkake-med-appelsinmarmelade