Honningkakebiter med sjokolade og brente mandler



Ingredienser

150 g smør
250 g honning
250 g sukker
4 egg
1 ts kanel
0,5 ts nellik
0,5 ts ingefær
1 ts bakepulver
250 g hvetemel
1 ss fint hakkede, skåldede mandler

Pynt:
100 g kokesjokolade
brente mandler (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smør og honning sammen. Avkjøl. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i smørhonningen. Sikt sammen krydder, bakepulver og mel og rør i til en jevn deig. Vend i fint hakkede mandler.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Løft kaken ut av formen og del opp i skiver. Pynt hvert kakestykke med litt smeltet sjokolade og noen brente mandler.

Tips

"Brente mandler" fås kjøpt i mange matvarebutikker, kiosker og også hos apoteket ved juletider. Du kan alternativt lage dine egne, se oppskrift på "Brente mandler" på detsoteliv.no.

Bytt ut mandlene med valnøtter hvis du vil lage en deilig vri:)

- -

Nasse og Ole Brumm
gikk nedover veien
og kontemplerte livet

"Livet er å ha honning"
sier Ole Brumm fornøyd
med labben i krukka

"Men hva med krukkene
når de er tomme";
spør vesle Nasse Nøff

"Da henter jeg mere honning"
Sier Ole Brumm med
en ny krukke honning.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/honningkakebiter-med-sjokolade-og-brente-mandler