# Honningkake med pomerans




## Ingredienser

- ♥ 500 g honning
- ♥ 500 g brunt farin
- ♥ 3 dl vann
- ♥ 2 egg
- ♥ 2 ts natron
- ♥ 2 ts ingefær
- ♥ 2 ts malt pomeransskall
- ♥ 2 ts allehånde eller nellik
- ♥ revet skall av 2 appelsiner
- ♥ 200 g rosiner
- ♥ 1 kg hvetemel

## Fremgangsmåte

Ha honning, brunt farinsukker og vann i en tykkbunnet kjele. Varm opp blandingen under omrøring. Ta kjelen av platen når sukkeret har løst seg opp.

Visp eggene lett sammen med en gaffel og bland i. Rør inn natron, krydder, revet appelsinskall og rosiner. Bland inn hvetemelet til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 1 time (sjekk med en kakenål at den er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen.

Del den avkjølte kaken opp i skiver.

## Tips

♥ Det er riktig at det ikke skal være noe smør i denne oppskriften.

♥ Kaken kan også stekes i stor langpanne (ca 30x40 cm). Reduser i så fall steketiden til 30-40 minutter. Kaken blir da nokså mye lavere og kan deles i firkanter i stedet for i skiver.

♥ Honningkaken holder seg god i mange dager om den pakkes inn i plast. Kaken er også fin å fryse.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/honningkake-med-pomerans