# Ekte honningkake

### Ingredienser




9 egg
500 g sukker
500 g hvetemel
500 g honning

### Fremgangsmåte

Visp egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt honning til den er flytende (se tips) og ha i eggedosisen sammen med siktet hvetemel. Rør deigen forsiktig sammen til den er jevn.

Fordel deigen i 3 smurte brødformer med bakepapir i bunnen som rommer 2 liter, 1 1/2 liter og 1 liter. Stek kakene på nederste rille i ovnen ved 170°C i 45- 50 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl kakene litt før de forsiktig løsnes fra formene og hvelves ut. Fjern bakepapiret.

### Tips

Honningen varmes enkelt i mikro eller på svak varme i en liten kjele. Hvis honningbegeret er av metall, kan du ikke ha det i mikroen. Du kan i stedet sette hele honningbegeret i en kjele med kokende vann.

Hvis du bruker andre typer former som tilsammen rommer 4,5 liter, må du huske på at steketiden kan variere med formens størrelse. Sjekk med en kakenål.

Kaken er kjempefin å fryse. Kaken er også holdbar innpakket i plast.

Se også oppskrift på "Honningkake i langpanne".

- -

Selv om det å spise honning er en meget god ting,

er det et øyeblikk rett før du begynner å spise,

som er enda bedre enn når du gjør det.

(Ole Brumm)

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ekte-honningkake