Honningkake



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 4 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,25 ts ingefær
♥ 0,25 ts nellik
♥ 2 dl honning

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen det tørre og vend inn. Varm honningen til den er flytende og rør inn til slutt.

Ha deigen i en smurt, avlang form (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 45–50 minutter. Dekk til kaken med et stykke bakepapir etter 40 minutter steketid for å unngå at kaken blir altfor mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen før den løsnes med en kniv og hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

♥ Honningkake kan oppbevares enten kjølig eller i romtemperatur, men pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/honningkake