Glasert honningkake med konjakk og aprikos



Ingredienser

♥ 60 g smør
♥ 250 g honning
♥ 100 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 0,5 ts hornsalt
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts kanel
♥ 300 g hvetemel
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 1 ss konjakk
♥ 50 g aprikosmarmelade
♥ 50 g mandler

Pensling:
♥ 150 g aprikosmarmelade (se tips)

Glasur:
♥ 200 g melis
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 ss konjakk
♥ 1–2 ss vann

Fremgangsmåte

Ha smør, honning og sukker i en kjele. Varm opp til blandingen har smeltet. Avkjøl til lunken. Rør så inn lettpiskede egg.

Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen. Ha til slutt i revet sitronskall, konjakk, aprikosmarmelade og fint hakkede mandler.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 liter.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca. 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut av formen.

Pensle den lunkne kaken med klumpfri aprikosmarmelade (se tips). La kaken stå i kjøleskapet i ca 30 minutter, slik at syltetøyet får festet seg til kaken.

Bland sammen ingrediensene til melisglasuren. Fordel glasuren over kaken. Sett kaken kjølig til melisglasuren har stivnet.

Tips

♥ Kaken skal stekes på lav temperatur. Tilpass steketiden til type formkakeform du bruker. Kaken blir ekstra høy på midten i formen jeg brukte, og kaken trengte derfor ca. 20 minutter lenger steketid. Sjekk alltid med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Dekk over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes den blir for mørk på toppen.

♥ Det lønner seg å presse aprikosmarmeladen igjennom en sil før du pensler kaken med den, slik at du fjerner eventuelle aprikosbiter.

♥ Det er meningen at marmeladen skal trekke litt inn i kaken og danne en slags klissete hinne rundt hele kaken. For å få til dette bør marmeladen strykes på lunken kake, eller alternativt at marmeladen varmes opp litt før den pensles på kaken. Marmeladen bør trekke godt inn i kaken før den glaseres med melisglasur, ellers vil melisglasuren lett gli av kaken.

♥ Denne honningkaken er holdbar dersom den pakkes inn i plast. Den kan også fryses (også med glasur).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/glasert-honningkake-med-konjakk-og-aprikos