Falsk honningkake



Ingredienser

- ♥ 400 g sukker
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 0,5 ts malt pepper
- ♥ 2,5 ts natron
- ♥ 7,5 dl surmelk
- ♥ 2 dl lys sirup
- ♥ 2 ss appelsinmarmelade
- ♥ 1 kg hvetemel

Fremgangsmåte

Bland sukker, krydder og natron. Rør inn surmelk.

Varm opp sirup til den er flytende og bland med appelsinmarmelade.

Ha dette i surmelksblandingen. Rør til slutt inn hvetemelet (bruk en ballongvisp slik at alle melklumper fjernes, se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 30–40 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å unngå tung og kompakt kake. Jeg rører kun for hånd og bruker en ballongvisp, som raskt gir en klumpfri deig.

♥ Falsk honningkake er kjempefin å fryse!

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

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