Honningkake i langpanne

Ingredienser



- ♥ 500 g honning
- ♥ 8 egg
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 0,25 ts ingefær
- ♥ 0,25 ts pepper
- ♥ 0,25 ts kanel
- ♥ 1 ts hornsalt
- ♥ 1 ss melk
- ♥ 500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt honningen på svak varme. Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker luftig og skummende. Rør inn krydderet og honningen. Løs opp hornsalt i melken og rør inn.

Bland så i hvetemelet og rør til du får en jevn og klumpfri deig (rør minst mulig i deigen etter av hvetemelet er tilsatt).

Stivpisk eggehvitene og vend forsiktig inn i deigen i flere omganger.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken opp i passe store firkanter, som eventuelt igjen kan skjæres i skiver.

Tips

♥ Det riflete mønsteret oppå kaken, som du ser på bildet, får du dersom du hvelver den ferdigstekte, avkjølte kaken over på en rist når du skal fjerne bakepapiret.

♥ Honningkake i langpanne er super å fryse!

♥ Se også oppskrift på **Honningkake** og **Ekte honningkake**, som stekes i formkakeformer.

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

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