Honningkake med appelsinmarmelade

Ingredienser



- ♥ 500 g honning
- ♥ 500 g lys sirup
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 3 dl appelsinmarmelade (se tips)
- ♥ 1 ts malt pepper
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 0,5 ts nellik
- ♥ 4 ts hornsalt
- ♥ 4 egg
- ♥ 3,5 dl melk
- ♥ 1250 g hvetemel

Fremgangsmåte

Varm opp honning, sirup og sukker i en kjele til blandingen er smeltet. Avkjøl litt og rør i appelsinmarmelade, krydderet og til sist hornsalt.

Ha blandingen i en stor bakebolle. Visp inn eggene, ett om gangen, og deretter melken. Ha så i hvetemel, litt om gangen, og rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 45–55 minutter (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av langpannen. Skjær kaken opp i lengder som er ca. 8–10 cm brede. Skjær disse lengdene i skiver med ca. 1,5 cm tykkelse.

Kaken smaker veldig godt som den er, men du kan også variere med å ha litt smør og honning, appelsinmarmelade og/eller gulost på.

Tips

♥ Du kan bruke vanlig appelsinsyltetøy (med eller uten biter), eller du kan bruke engelsk type bitter appelsinmarmelade for litt mer pikant smak (for eksempel "Fru Bennett's Bitter Appelsin Marmelade - Gammel engelsk oppskrift" fra Sara Lee Household (oransje boks)). Det går også fint å bruke hjemmelaget **Klementinmarmelade**.

♥ Oppbevar honningkaken godt innpakket i plast. Kaken blir bare bedre av å ligge.

♥ Dette er som sagt en stor kake! Kake som du vil spare til senere kan du ha i fryseposer ferdig oppdelt i skiver. Da har du alltid noe godt å ty til i fryseren.

♥ Se også **Honningkake i langpanne**, som lages med kun honning og ikke noe sirup.

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

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