Ole Brumms honningkaker



Ingredienser

450 g honning
250 g sukker
2 store egg
1 dl fløte
0,5 ts ingefær
1 ts kanel
1 ts hornsalt
skall av 1 appelsin
500 g hvetemel

Hvit og brun glasur:
3 dl melis
2-3 ss varmt vann
1 ss kakao

Pynt:
hele eller halve hasselnøtter eller mandler

Fremgangsmåte

Smelt honningen i en kjele. Ta kjelen av platen og rør i sukkeret. Pisk egg og fløte i en liten bolle, og ha det over i honningblandingen. Rør så inn krydder, hornsalt og revet appelsinskall. Bland til slutt inn melet. Deigen skal bli nokså kompakt.

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 45 minutter. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.

Rør sammen melis og vann. Ha kakao i halvparten av glasuren. Smør hvit glasur over den ene halvdelen av kaken og sjokoladeglasuren over den andre halvdelen. Del kaken i små firkanter, slik at du får noen med hvit glasur og noen med brun glasur. Pynt hver kake med hele eller halve mandler eller nøtter. Sett kakestykkene kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

"Først av alt sa han til seg selv: "Det summer, og denne summingen må bety noe. Du får ikke en sånn summelyd - sum sum sum - uten at det betyr noe.
Hvis det summer, så må det være noen som summer, og den eneste grunn til at noen summer, må være at de er bier."

Så tenkte han en lang stund til og sa:
"Og den eneste grunn til at man er en bie, det er at man skal lage honning."

Også reiste han seg opp og sa: "Og den eneste grunn til å lage honning,
det er for at jeg skal spise den."

Så begynte han å klatre oppover i treet.

- - - -

"Hvor skal du hen?", sa Ole Brumm,
og skyndte seg etter han.
"Ingen steder", sa Kristoffer
Robin, og så gikk de dit.

FLERE NYDELIGE OLE BRUMM-SITATER:

- Solen skinte så deilig, og stenen han satt på, var så god og varm at Ole Brumm nesten hadde bestemt seg for å være Brumm-midt-ute-i-bekken resten av formiddagen. Men så kom han til å tenke på Sprett.

"Sprett," sa Brumm til seg selv. "Jeg liker å snakke med Sprett. Han snakker om fornuftige ting. Han bruker ikke lange, vanskelige ord slik som Ugla gjør. Sprett bruker korte, enkle setninger som: 'Hva med litt formiddagsmat?'

* * *

- "Det er i orden det," sa Tussi, "bare syng dudeli dei du, og ha det morsomt."

"Det er det jeg har," sa Ole Brumm.

"Ja det er noen som har det," sa Tussi.

* * *

- Det så ikke ut som et hus lenger - det så ut som et tre som var blåst over ende, og så snart et hus ser sånn ut, så er det på tide at man prøver å finne seg et annet.

* * *

- Sprett satte seg på bakken ved siden av Ole Brumm. Men da han satt der, følte han seg plutselig ikke så betydningsfull som han gjerne ville, derfor reiste han seg opp igjen.

* * *

- Nasse nøff: "Tenk om et tre veltet og vi var rett under det ???"

Ole Brumm: "Tenk om det ikke veltet?"

* * *

- Hvor vidunderlig det måtte være å ha en virkelig hjerne som kunne fortelle deg saker og ting.

* * *

- Det er ikke mye vits i å ha noe spennende hvis du ikke har noen å dele det med.

* * *

- En god grunn til å gå å hilse på alle sammen, er at det er torsdag.

* * *

- Ingen kan være nedmuntret hvis de har en ballong

* * *

- Dikt og sanger er ikke ting du kan gripe, det er noe som griper deg.
Alt du kan gjøre, er å gå dit hvor det har en mulighet for å finne deg.

* * *

- Det er tolv honningkrukker i matskapet mitt, og de har ropt på meg nå i timesvis. Jeg hørte dem ikke så tydelig før, for Sprett snakket så mye. Men hvis ingen sier noe nå uten de tolv krukkene, så tror jeg at jeg skal finne ut hvor de ropene kommer fra.

* * *

Honning Sang 1

Det gjør meg ikke noe
om det regner eller snør,
bare jeg får honning
er jeg blid og glad som før.

* * *

Honning Sang 2

Søte saker syns jeg smaker.
Honning deter gode saker.
Det gjør godt i bjørnekroppen,
derfor må jeg helt til toppen.

* * *

Honning krukke !

Her skulle en krukke med honning stå!
Og det var en krukke så stor som så,
med merkelapp som det stod HÅNING på.
Men hvor kan den krukka ha gjemt seg nå?

* * *

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ole-brumms-honningkaker