Honningkakebiter med sjokolade og brente mandler



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 250 g honning
♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ss fint hakkede, skåldede mandler

Pynt:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g brente mandler (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smør og honning sammen. Avkjøl. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend inn smørhonningen. Sikt sammen krydder, bakepulver og mel og bland inn. Vend til slutt inn fint hakkede mandler.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca. 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken.

Smelt kokesjokoladen og smør den over toppen av kaken.

Skjær kaken i biter. Pynt hver kakebit med noen brente mandler.

Tips

? Brente mandler er karamelliserte mandler som fås kjøpt i mange matvarebutikker, kiosker og også hos apoteket ved juletider. Du kan alternativt lage dine egne, se supert oppskrift på **Brente mandler** her på detsoteliv.no.

? Bytt ut mandlene med valnøtter hvis du vil lage en deilig vri. □□

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/honningkakebiter-med-sjokolade-og-brente-mandler