

NANNAS HENRIVENDE HONNINGKAGE

Jeg er på opfordring fra et par stykker blevet bedt om at videregive opskrift på honningkage. Så her er den:

Denne mængde er beregnet til en kæmpe bradepande (den jeg brugte til hele koret). Halvdelen kan vist også gøre det hvis man bager i det daglige..

Honningkage:

1/2 kg brun farin
1/2 kg honning
2 tsk kanel
1 tsk allehånde
1 tsk stødt ingefær
1 tsk kardemomme
1 kg mel
4 tsk natron
1 liter kærnemælk

Brun farin og honning smeltes. Krydderier blandes i, derefter kærnemælk. Bland mel og natron og si det i krydderblandingen.

Bages ca. 1 time ved 140 grader

Spis med smør på

Kærlig hilsen

Nanna