

Honningkage

250 gram puddersukker (brun farin)
3 æg
450 gram honning
2 tsk. kanel
2 tsk. nelliker
1 tsk. ingefær
2 tsk. natron
4 tsk. bagepulver
750 gram mel
2½ dl. kærnemælk eller mælk
evt. 250 gram groft hakkede figer og/eller
250 gram hakket syltet appelsinskal
Smørcreme af forholdet:
40 gram margarine
45 gram flormelis

Sukker og æg piskes godt. Honningen lunes – må ikke blive for varm, skal kun lige blive lidt flydende – og tilsættes æggemassen. Krydderier, natron og bagepulver blandes i melet (evt. sammen med figen / appelsinskal) og kommer i dejen sammen med kærnemælken. Hældes i en smurt bradepande. Bages ved 140 grader i 45 min. Når den er afkølet, deles den i fire dele, så er det lettere at flægge den. Kagen flægges to gange, og på den ene smøres smørcreme, og på den anden smøres appelsin- eller abrikosmarmelade. Så lægges den sammen, det er ligesom en lagkage med tre bunde. Kan overtrækkes med smeltet chokolade. Hvis noget af den skal fryses, så lad kagen hvile en dag eller to UDEN overtrækschokoladen, den bliver nemlig mat, når den tør op.