

Reklamelinks er markeret med\*

# Honningbrød

Et krydret og saftigt honningbrød med rosiner, mandler og masser af krydderier. Perfekt med tandsmør på til jul.



5 fra 5 stemmer

**Antal:** 1 stk

**Forberedelse** 10 min **Tilberedelse** 45 min

## Ingredienser

- 200 g honning
- 200 g brun farin
- 1½ dl friskpresset appelsinsaft
- 450 g mel
- 1 tsk natron
- 2 tsk stødt kanel
- 1 tsk stødt nelliker
- 1 tsk stødt ingefær
- 1 tsk stødt kardemomme
- 1 æg
- 100 g rosiner
- 1½ dl mandler (gerne ristede)

## Fremgangsmåde

1. Varm honning, sukker og appelsinsaft forsigtigt op i en gryde, til sukkeret er smeltet. Lad det afkøle lidt.
2. Bland mel, natron, krydderier, rosiner og hele, ristede mandler i en skål.
3. Pisk hurtigt ægget i den let afkølede honningmasse og rør det sammen med de tørre ingredienser.
4. Kom dejen i en smurt rugbrødsform (cirka 28 cm).
5. Bag brødet ved 170 grader varmluft i cirka 45 minutter.
6. Lad det afkøle lidt og spis med koldt smør. Opbevar resten i en pose, gerne på køl.

## Køkkenudstyr

- Brødform