

Honningkage

(Karen Gutfelt)

450 g lynghonning

200 g brun farin

2,5 dl vand

2 æg, let sammenpiskede

450 g mel

1 tsk natron

1 tsk revet frisk ingefær

3 allehåndefrø, stødt

1 tsk stødt kanel

Saft og revet skal fra 1 usprøjtet citron

100 g dadler, hakkes groft

50 g rosiner

40 g mandler, hakket groft

Fremgangsmåde

1. Varm honning og vand op i en stor gryde til det er smeltet.
Afkøles til lunkent
2. Rør resten af ingredienserne i gryden
3. Dejen kommes i en smurt bradepande, ca. 20 x 30 cm.
4. Bag kagen i ca. 45 minutter ved 150 °C. Hold øje – bages kagen for længe, bliver kagen for tør. Den skal kun lige akkurat slippe, når man prøver med en gaffel.
5. Kagen afkøles på en rist.