

Honningkage med kærnemælk

Opskrift fra Arne Astrup og Claus Meyer: Spis igennem, Politikens Forlag 2002

Ingredienser

250 g honning
225 g sirup
250 g brun farin
3 sammenpiskede æg
1/2 l kærnemælk
1 usprøjtet citron, saft og skal
750 g hvedemel
2 tsk. natron
2 tsk. bagepulver
2 tsk. stødt kanel
2 tsk. stødt ingefær
1 tsk. stødt kardemomme
1 tsk. stødt nellike

Fremgangsmåde

Varm honning, sirup og farin op til en tyktflydende masse. Blandingen behøver ikke være særlig varm. Tilsæt dernæst æg, kærnemælk, citronsaft og fintrevet citronskal. Bland de tørre ingredienser og sigt dem. Rør og pisk dem i blandingen.

Hæld dejen i en smurt bradepande (ca. 25 x 35 cm) eller brødforn. Bages ved 150 grader i ca. 1 time.

Kagen opbevares i tætsluttende emballage uden for køleskabet og holder sig sej og fugtig i lang tid. Kan spises med smør på. Kan også ristes på brødrister i tynde skiver.

Kan også fryses ned.

Kommentar

Kom gerne flere krydderier i f.eks.: saften af 2-3 spsk. revet frisk ingefær (læg den revne ingefær mellem to skeer og pres saften ud), og knust kardemomme fra kardemommekapsler.

Tilføj evt. nødder, dadler ...

Der er mange variationsmuligheder!