



Honningkage med ølandshvede

En skøn fuldkornshonningkage med ølandshvedemel

500g fuldkorns ølandshvede fint malet

600g af den gode lokale honning

3 økologiske æg

Skallen af 1 økologisk appelsin

2 tsk. Stødt kanel

3 spsk A38 eller lignende mælkeprodukt

2 spsk bagepulver

Honningen lunes til ca. 35 grader i en gryde, kanel, revet appelsinskal, æg og A38 tilsættes og røres godt rundt.

Ølandshvedemel blandes godt med bagepulveret. Melblandingen vendes i honningen og røres.

Dejen kommes i en rugbrødsform foret med bagepapir.

Kagen stilles midt i en kold ovn ved 180 grader. Den skal bage i 1 time eller lidt mere alt afhængig af ovnen. Hold øje med den – stik i den og se om der hænger dej fast på pinden, så skal den have lidt endnu. Skru evt. ned for varmen, så den ikke bliver sort i bunden.

Kagen tages ud af ovnen og køler på risten.

Honningkagen smager aldeles fantastisk med smør på. Den kan holde sig længe i køleskabet – men smager så godt så den er som regel hurtigt spist.

Man kan komme lige de krydderier i man har lyst til – kig i skuffen og brug fantasien.