

nr. 2

Honningkager fra Christiansfeld har altid ligget mit hjerte nær. Dels har jeg en sød tand, dels har vi fået verdens bedste honningkagebager i det gamle bageri i Christiansfeld - og han kan bage så englens synger! Et traditionelt honninghjerter kunne godt være en lidt tør fornøjelse. På Skærtøft sætter vi stor pris på Christiansfeldernes mere karakter- og sødmefyldte variant.

Honningkage a la Christiansfeld

Udstyr:

Bageform på 20 x 30 cm

Dej:

1 helt æg

3 æggeblommer

225 g flydende honning (eller fast honning, der er lunet let)

100 g lyst rørsukker

250 kagemel

5 g (1 tsk.) bagepulver

1 g (1 tsk.) stødt nelliker

1 g (1 tsk.) stødt ingefær

25 g syltet, finthakket appelsinskal

3 æggehvider

Fyld:

Abrikosmarmelade

Overtræk:

Mørk chokolade

Forvarm ovnen til 150 grader ved almindelig varme.

Pisk æg, æggeblommer, sukker og honning til en tyk, luftig skum, og rør den finthakkede appelsinskal i. Sigt mel, bagepulver og krydderier i æggemassen, og rør alle ingredienser grundigt sammen. Pisk hviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen.

Hæld dejen i bageformen, og jævn overfladen. Sæt formen i ovnen på midterste ribbe, og bag kagen i 40 min. Honningkagen skal blive i formen, til den er kølet helt af. Så tages den ud, deles, lægges sammen med abrikosmarmelade, og pyntes med chokoladeovertræk.

Den bliver bedst, hvis den får lov til at trække lidt, inden serveringen.

