



HONNINGHJERTER

FORDEJ

250 g hvedemel
250 g honning

Varm honningen op til ca. 35 grader så den er blød og nem at blande med mel. Ælt til du opnår en jævn dej. Læg dejen i en bøtte med låg og stil den et mørkt og køligt sted indtil honninghjerterne skal bages i december. Varm honningen op til ca. 35 grader så den er blød og nem at blande med mel. Ælt til du opnår en jævn dej. Læg dejen i en bøtte med låg og stil den et mørkt og køligt sted indtil honninghjerterne skal bages i december.

HONNINGKAGER

500 g fordej
5 g potaske
1 tsk hjortetaksalt
1 spsk vand
1 stk æggeblomme
0,5 spsk stødt kanel
0,5 tsk stødt ingefær
0,5 tsk stødt kardemomme
0,5 tsk stødt allehånde
0,5 tsk stødt nelliker
200 g chokolade

Riv fordejen på et rivejern.

Bland potaske med en smule vand, så der opnås en grødet masse. Den kemiske reaktion vil gøre massen varm. Bland den i fordej - vi anbefaler at blande på røremaskine med dejkrog.

Bland hjortetaksalt med æggeblomme, og rør det i dejen. Dejen skal have en konsistens, så det er til at arbejde med. Tilføj evt. 1 spsk. vand, hvis dejen er for stiv. Bland nu krydderierne i dejen, og ælt videre.

Rul honningkagedejen ud, så den har en tykkelse på 4-5 mm, og stik 10 hjerter ud af den. Læg dem på bageplader med bagepapir.

Bag honninghjerterne i ca. 10 minutter ved 170°. Giv dem et lille prik med fingeren. Hvis aftrykket bliver på kagen, er de ikke færdige.

Lad kagerne køle af inden de overtrækkes eller pensles med chokolade.

ANTAL
10 stk

Så husk at fordejen til honningkager skal hvile i mindst en måned for at opnå den helt rigtige smag og konsistens.

Hvis honninghjerterne er blevet for tørre, kan du spraye lidt vand eller lægge et fugtigt klæde over dem. Stil dem herefter i køleskabet inden de pyntes.

