

## Honningkage

Efter en ukrainsk traditionel opskrift.

### Honningdej.

Til en stor kage med 12-14 tynde bunde, ellers kan bruges halvdelen til en almindelig størrelse.

-hvedemel ca.500 gr

-æg 2 stk

-sukker 200 gr, gerne rørsukker

-smør 80 gr

-honning 115 gr, (ca. 3spsk med toppen)

-natron 2 tsk. (gerne med tilsætning af æbleeddike (kan undlades), for at mindske ”natron” smag i kagen)

### Fyld/krem

750 gr. cremefraiche 18%

250 gr. piskefløde 38%

1 glas sukker

2 spsk. honnig

### Fremgangsmåde.

1. Æg blandes med sukker og piskes lidt.



2. Kom med honning, smør og natron (natron blandes først med 1 spsk. æbleeddike i en kop og hældes ind i massen). Alt blandes godt og sættes over vanddamp (indsættes i en gryde med kogende vand). Røres i ca. 10 min indtil massen bliver lysebrun – volumen bliver dobbelt så stor.



3. Tager massen fra komfuret og tilsæt sigtet mel. Ælt dejen, som klitrer i starten. Lad den hvile lidt – så bliver den smidig og ikke klistret. Kan med fordel sættes i køleskabet ti et kvarter.



4. Drys bordet rigeligt med mel og rul ca. 10-12 bunde (et par mm. tykkelse). Det kan gøres på bagepapir og afskæres efter en tallerken, således at alle bunde vare ens.



5. Bages i ovn ved 200 grad C, ca. 3 min hver bund.



### *Fyldet*

Piskefløde piskes stiv.

Cremefraiche piskes med sukker og blandes derefter med piskefløde. Under piskning tilføjes honning. Sættes på køl imens bundene bages i ovn.

Alle bundene gennemsmøres rigeligt med fyldet og toppen pyntes med stykker af en bund.

Velbekomme!

