



Svensk Mjuk Honnungskaka

1 dl honning
1 dl farin sukker
75 g smør
2 æg
½ dl fløde
3 dl hvedemel
1 tsk bagepulver
1½ dl mandelflager

1. Rør honning, farinsukker og smør. Tilsæt æg og fløde.
2. Bland mel og bagepulver og sigt blandingen i dejen. Tilsæt derefter mandelflagerne.
3. Hæld dejen i en smurt bageform. Bages 35 minutter på 175 grader.

Hoppas att det smakar!



Dansk Honningkage

6æg
150 g sukker
300 g honning
1½ teske stødt ingefær
1½ teske stødt kanel
1½ teske kardemomme
1½ teske stødte nelliker
6 teske bagepulver
375 g hvedemel
*

55 min. 160grader

+

Creme

125 g flormelis

2 spsk. (kogende) vand

250 g philadelphia

+

Glasur

100 g mærk chokolade

Tivoli-krymmel

Æggeblommerne røres hvide med sukkeret, honningen smeltes og hældes langsomt i æggene under stadig og kraftig omrøring. Melet hvori krydderier og bagepulver er blandet i, sigtes i. De stiftpiskede hvider tilsættes.

Bages i en bradepande ca. 23x33 cm. beklædt med bagepapir i ca. 55 minutter ved 160 grader C.

Smørcreme:

Rør flormelis med kogende vand til almindelig glasur. Philadelphiaen piskes i glasuren lidt efter lidt. Cremen bliver blød og meget luftig.

Den afkølede kage flækkes og smørcremen fordeles herpå, og lægges sammen.

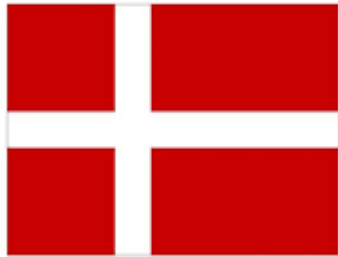
Chokoladen smeltes over vandbad og smøres på kagen, drysses evt. med tivolikrymmel.



Ukrainsk honningbombe

Mange lag med creme fraiche og honning.

Se opskriften under Opskrifter med honning.



Lones: Tærte med nødder og honning

(4 pers.)

185 g hvedemel

75 g sukker

125 g smør

1 æg

Fyld:

75 g mandler

1 dl piskefløde

150 g honning

100 g smør

75 g valnødder

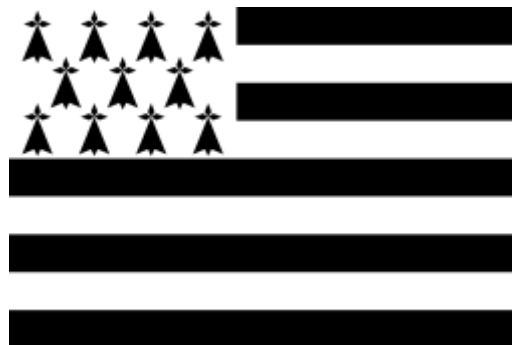
Fremgangsmåde til tærte med nødder og honning

Bland mel og sukker, hak smørret i og saml dejen med ægget. Rul dejen ud, beklæd en rund tærteform (23 cm) eller aflang tærteform (10 x 30 cm) med dejen og stil den på køl i 30 min. Prik tærtebunden med en gaffel og forbag den ved 200° i 10 min.

Fyld:

Skold og smut mandlerne og kog fløde, honning og smør godt sammen. Fordel mandler og valnødder i tærtebunden, hæld flødemassen over og bag tærten ved 200° i 10 min.

Mvh Lone



Bretonsk kouign-amann Smørkage

155 g smør
155 g honning
180 g mel
2 g gær
11 cl vand
mælk



Ole og Elses Energi-bar fra Speltland

Energibaren er fremstillet af mange gryn og frø, nødder og bær – med honning, olivenolie og æg.

Else og Ole arbejder på at gøre massen fastere og med en blanding af salt og sød smag.

Skriv til Ole: ole@fryd.dk, hvis du vil have en detaljeret opskrift tilsendt.



Havregryns-muffins

Tilberedningstid: 30 min.

Antal: 15-17 stk.

Ingredienser

50 g. blødt smør
3/4 dl. yoghurt natural
60 – 80 g. honning
2 æg
100 g. havregryn
50 g. hvedemel
1 knivspids salt
1 tsk. bagepulver
2 tsk. stødt kanel
40 g. finthakkede valnødder
200 g. pære, groftrevet
1 pære, skåret i tynde skiver



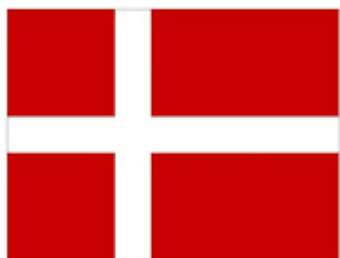
Tilberedning:

Smør, yoghurt og honning piskes godt sammen. Pisk derefter æggene i.

I en anden skål røres havregryn, mel, kanel, salt, finthakkede valnødder og bagepulver sammen.

Rør mel- og honning/yoghurtblandingen sammen. Rør revet pære i og derefter kommes dejen i muffinsforme. Fyld op til $\frac{3}{4}$ af formen. Kom to skiver pære i hver form.

Bag i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 18-25 minutter. Når de er færdige, tages de ud af formen og køles af på en rist.



Drømmekagen fra Espergærde

Lidt drømmekage med kanel, ingefær og meget sukker og honning



Tyrkisk honning-kage

Med valnødder, honning og sirup med flødeskum



Elines hindbærkage med lokale hindbær fra Karlobo.



Tyske bistik

Bienenstich

Min opskrift er på tysk. Jeg forslår derfor at interesserede kan google: Bienenstich på google.de
Min var "Bienenstich Dr. Oetker". Noget af sukkeret til mandeltoppen blev erstattet af en spiseske honning med top.



Marokkansk dessert

Med appelsin, kanel valnødder (plukket i efteråret).



Hindbærkage med honning

Elines hindbærkage med lokale hindbær fra Karlebo.