

“Christiansfelder” honningkage

500 g. honning

250 g. sukker

2 æg

½ tsk. ingefær

1 reven appelsinskal (økologisk så den ikke er sprøjtet)

500 g. hvedemel

1 dl. piskefløde (gerne sur)

½ tsk. kanel

1 tsk. hjortetaksalt (blandes i melet)

Honningen varmes i en gryde, afkøles og røres med sukker.

Tilsæt fløde, mel og æg.

Til sidst røres kryderierne i.

Bages i en smurt bradepande ved 70°C i ca. 1 time (se note 2)

Note 1.

Denne opskrift er fundet i en bog som jeg ikke husker navnet på. Den handlede om dansk landboliv op gennem tiden. Der var et afsnit om hernhutterne som indvandrede til Danmark fra Holland i 1773. De slog sig ned i Christiansfeld og videre førte deres kultur og traditioner. I dag kender vi dem for Christiansfelder honningkagerne. I bogen var der to opskrifter som jeg skrev ned, Dette er den ene og Hernhutkager er den anden.

Note 2.

I den oprindelige opskrift skal kagen bages i en bradepande ved 70°C i ca. 1 time. Det holder dog ikke. Jeg har bagt den i en rund form (30 cm. og 5 cm. høj) og ved 70°C skal den bage i 3-4 timer. Den hæver til det dobbelte. Siden har jeg eksperimenteret med forskellige temperaturer. I en af mine noter står der, at den skal bages ved lav temperatur - ellers branker den. Ved 125-150°C skal den bage i ca 2 timer. Prøv dig frem og send gerne dine erfaringer til opskrift@lakso.dk.

Note 3.

Kagen holder sig ekstremt længe, sandsynligvis pga. honningen. Selv efter ½ år er der ingen tegn på mug eller anden dårlighed og den smager stadig godt. Den bliver selvfølgelig lidt tør.