

HONNINGKAGE DEJ

Til hjerter- figurer eller BOMBER

1/2 kilo honning
1/2 kilo hvedemel

1 tsk potaske
1/2 pose hjortetaksalt (10 g)
2 tsk kanel
1 tsk ingefær
1/2 tsk stødt nellike
2 æggeblommer
4 spsk koldt vand

Honning røres godt igennem med krydderierne og æggeblommerne.
Potasken røres ud i vandet og tilsættes.
Hjortetaksaltet blandes med melet og tilsættes.

Dejen rulles ud – udstikkes og bages på midderste rille ved 170° i 10-15 min.

Det må IKKE være flydende honning der bruges – så kan dejen ikke rulles ud.