

JuleSTORkage opskrift

15-20 stk. (afhænger af størrelsen på din udstikker)

INGREDIENSER

150 g honning
150 g brun farin
125 g smør
½ tsk stødt ingefær
½ tsk stødt nelliker
½ tsk stødt kanel
1 tsk hjoretaksalt
500 g hvedemel
2 æg

INSTRUKTIONER

1. Smelt honning, farin og smør ved svag varme og lad det afkøle, til blandingen er "lillefinger-varm".
2. Bland mel, krydderier og hjoretaksalt i en skål.
3. Pisk æggene let sammen og rør dem i sukkeropløsningen. Tilsæt melblandingen og rør dejen godt igennem.
4. Lad dejen hvile i 2 timer.
5. Rul dejen ud i cirka 1 cm tykkelse på et melet bord og udstik kagemænd og koner med en udstikker.
6. Læg kagerne på en plade med bagepapir og bag dem på næstøverste rille ved 200 grader, alm. ovn i cirka 10 minutter.
7. Lad honningkagerne køle af på en bagerist. Når honningkagerne er helt kolde, kan du pynte kagerne som du ønsker med glasur.



NomSense