

HONNINGKAKE:

125 g smør (jeg brukte smøremyk rapskokos)

150 g kokosblomstsukker eller rå rørsukker

220 g honning

220 g finmalt dala landhvete, spelt eller emmer

1 ts bakepulver

4 egg (mellomstore)

1 ss fersk revet ingefær

1 ss finrevet økologisk sitronskall

2/3 ts kanel

1/3 ts nellik



FRAMGANGSMÅTE:

- Bland sammen mel, bakepulver, kanel og nellik.
- Pisk smør, sukker og eggeplommer i 2-3 minutters tid. Skal bli en lett, luftig masse.
- Sikt det tørre inn i smørblandingen, og ha honning, fersk-revet ingefær og sitronskall oppi. Om honningen er lite flytende, kan du sette den i lunkent vannbad før du har den oppi røra.
- Eggehvitenes stivpiskes. Vend deretter eggehvitenes forsiktig inn i røra.
- Kaka stekes på 145 grader i cirka 45 minutter ved bruk av liten langpanne på 32 x 24 cm. Ved mindre kakeform, må du bergne lengre steketid.
- Stikk bakenden av en fyrstikk i kaka mot slutten av steketiden, for å se om den er ferdig stekt. Det skal ikke være løs deig på fyrstikken, men en liten kakesmule eller to er ok.
- Avkjøles på rist.

Flere gode oppskrifter med mel fra Norsk Urkorn finner du på www.norskurkorn.no