



Tanskalainen hunajakakku

Aineet: 60 g voita
250 g hunajaa
100 g sokeria
300 g vehnä jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1 tl hirvensarvisuolaa
1/2 tl neilikkaa
1/2 tl kanelia
1/2 tl raastettua sitruunan kuorta
50 g hienonnettuja manteleita
2 kananmunaa

Valmistus: Hunaja, voi ja sokeri sulatetaan. Jauhot, leivinjauhe ja mausteet sekoitetaan keskenään. Jauhoseos lisätään kevyesti vatkattujen munien kera sulaan hunajaseokseen. Taikina kaadetaan voideltuun vuokaan ja paistetaan uunin keskilämmössä noin tunnin ajan. Kokeile kypsyyttä tarkoin ennen kuin poistat kakun vuoasta.

www.superkokki.com