

Honninghjerter

12 - 15 stk.



for let øvede

Op til 100 Min.



Ingredienser:

Dejen:

250 g honning
1 æggeblomme str. M/L
1 tsk. Dr. Oetker Potaske
1 spsk. Dr. Oetker Brunkagekrydderi
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
250 g hvedemel

Pynt:

Dr. Oetker Hvid Pynteglasur

1 Dejen:

Smelt honning i en gryde ved svag varme. Rør æggeblomme og potaske sammen og rør det i honningen. Tilsæt dernæst brunkagekrydderi og rør til sidst bagepulver og hvedemel i blandingen.

Rør dejen godt, og læg den i køleskabet i mindst 2 timer, men gerne til næste dag.

2 Tænd ovnen på 180° C varmluft.

Rul dejen ud i 1 cm's tykkelse. Udstik hjerter og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag honninghjerterne i 5-6 minutter.

Bagetid: 5 - 6 minutter

3 Pynt:

Afkøl hjerterne helt på en bagerist. Dekorér med pynteglasur.

Tips og tricks:

Lav huller i hjerterne, mens de er varme, og hæng dem på juletræet eller i vinduerne. Hvis du laver et lidt større hjerte, kan det bruges som julekort. Skriv en hilsen og giv honningkagehertet til en, du holder af.



Dr. Oetker Danmark A/S



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233