

# Honningkagehjerter med rød glasur

25 - 35 stk.



nem

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Honningkagedej:

300 g honning  
225 g brun farin  
225 g smør  
1 tsk. Dr. Oetker Natron  
1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver  
2 æg str. M/L  
775 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt  
fintrevet skal af 1 ubehandlet appelsin

### Pynt:

Dr. Oetker Pynteglasur, rød

## 1 Honningkagedej:

Varm honning, brun farin og smør op i en gryde. Tilsæt natron og brunt bagepulver. Massen bobler op. Sæt på køl i ca. 15 minutter. Bland herefter æg, mel, vaniljeekstrakt og appelsinskal i massen og ælt dejen sammen. Læg dejen på køl i en frysepose i 30 minutter.

## 2 Udrulning:

Tænd ovnen på 180 grader traditionel varme Rul dejen ud i ½ cm tykkelse og udstik hjerter. Læg hjerterne på en plade med bagepapir og bag midt i ovnen i ca. 10-12 min.

## 3 Pynt:

Når hjerne er kølet kan de pyntes med rød pynteglasur.

## Tip:

Udstik juletræer og pynt med grøn pynteglasur eller udstik snefug og pynt med hvid pynteglasur.