

# Honningkagehus | Liv Martine

1 stk.



for let øvede

● ● Op til 110 Min.



Du finder en skabelon til honningkagehuset på [honningkagehus.dk](http://honningkagehus.dk)

## 1 Honningkagedej:

Varm honning, brun farin og smør op i en gryde. Tilsæt natron og brunt bagepulver. Sluk for varmen og lad massen boble op under omrøring. Sæt den på køl i ca. 15 minutter. Bland herefter æg, mel, vaniljeekstrakt og appelsinskal i massen og ælt dejen sammen. Kom dejen i en frysepose og læg den i køleskabet i minimum 30 minutter og gerne til dagen efter.

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

## 2 Udrulning:

Print skabelon på [honningkagehus.dk](http://honningkagehus.dk) og find urtekniv og kagerulle frem. Rul dejen ud på bagepapir i ½ cm tykkelse og skær dejen ud efter skabelonen. Fordel husets dele på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag honningkagehusdelene midt i ovnen i ca. 10-12 minutter.

**Bagetid: ca. 10 - 12 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

kagerulle

### 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:

2 blade Dr. Oetker Husblas  
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls  
Dr. Oetker Hvid Pynteglasur  
Dr. Oetker Rød Pynteglasur  
Dr. Oetker Grøn Pynteglasur

### Samling:

Dr. Oetker Bagelim

### ③ Samling og pynt:

Start med at lave ruder i vinduerne ved at sætte blade af husblas fast med bagelim på bagsiden af husets sider. Pynt derefter husets dør, sider, forside, bagside og tag med hvid, rød og grøn Pynteglasur. Lad det tørre inden huset samles. Pynt huset efter egen fantasi, husk dog at sætte evt. krymmel og kugler på mens glasuren stadig er våd.

Saml huset ved hjælp af bagelim. Begynd fx med for- og bagside og smør lim på kanterne og saml huset med siderne. Sæt taget på til sidst ved at komme bagelim på for- og bagsidens skrå sider.

### Tip:

Når huset er samlet, kan du evt. sætte et elektrisk fyrfadslys ind i det og bruge det som pynt i julen, eller du kan spise det med det samme.

Brug resterne af honningkagedejen til at udstikke kagemænd og andre figurer.