

Honningkager pyntet med glasur

ca. 25 - 35 stk.



● 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 Hvid Pynteglasur
Dr. Oetker Rød Pynteglasur
Dr. Oetker Grøn Pynteglasur
Dr. Oetker Black & Gold

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 min. Bland herefter æg, mel, vaniljeekstrakt og appelsinskal i massen og ælt dejen sammen. Læg dejen på køl i en frysepose i 30 min.

2 Udrulning:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme. Rul dejen ud i ½ cm tykkelse udstik de ønskede figurer. Læg figurerne på en plade med bagepapir og bag midt i ovnen i ca. 10-12 min.

Bagetid: 10 - 12 minutter

3 Pynt:

Pynt de afkølede figurer med dekorationsglasur og krymmel.