

# Krydret honningkage med smørcreme

12 - 16 portioner

 for let øvede Op til 75 Min.

Tænd ovnen på 160 °C varmluft eller 180 °C traditionel varme.

## 1 Honningkagedej:

Varm sirup, honning, brun farin og vand op i en gryde og lad det simre ved svag varme til den brune farin er opløst. Lad sukkermasser køle af i en skål.

Bland sigtet mel, Brunt Bagepulver, natron og salt sammen i en anden skål og sæt det til side.

Pisk æggene i den afkølede sukkermasse et ad gangen. Pisk derefter æggeblommer i. Tilsæt melblandingen, revet appelsinskal og -saft, kandiseret appelsinskal og kærnemælk og rør indtil dejen er jævn. Hæld dejen i en smurt springform (ø 22 cm) gerne med bagepapir i bunden.

Bag honningkagen midt i ovnen i 50-60 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl honningkagen på en bagerist.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 22 cm

### Honningkagedej:

125 g mørk sirup  
125 g honning (fast eller flydende)  
50 g brun farin  
¾ dl vand  
300 g hvedemel  
1 ½ tsk. Dr. Oetker Brunt Bagepulver  
1 tsk. Dr. Oetker Natron  
1 knsp. salt  
2 æg str. M/L  
2 æggeblommer str. M/L  
revet skal og saft fra 1 ubehandlet appelsin  
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)  
½ dl kærnemælk

### Smørcreme og fyld:

125 g blødt smør  
125 g flormelis  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma  
150 g abrikosmarmelade

### Topping:

150 g mørk chokolade  
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50 g)

## ② Smørcreme og fyld:

Bland smør, flormelis og Vaniljearoma i en skål. Pisk blandingen med håndmixer i 5 minutter ved høj hastighed til smørcremen er let og luftig.

Flæk den afkølede kage i tre bunde. Kom den første bund på et serveringsfad og smør den med halvdelen af abrikosmarmeladen, fordel derefter halvdelen af smørcremen over, i et jævnt lag. Kom den næste bund på og gentag processen, slut af med den sidste bund.

## ③ Topping:

Hak chokoladen i mindre stykker og smelt den over vandbad eller i mikrobølgeovn.

Rist mandelsplitterne gyldne på en pande uden fedtstof, pas på at de ikke brænder på.

Smør chokoladen ud på toppen af honningkagen, drys med ristede mandelsplitter og lad chokoladen stivne let før den serveres.

### Tip:

Honningkagen kan også nydes uden fyld eller bages i en sandkageform, dette forlænger bagetiden med 5-10 minutter.

Hvis du vil være sikker på at din chokolade bliver tempereret korrekt, så kan du her finde [tips, tricks og forskellige metoder til chokoladetemperering](#)