

# Nem honningkagedej til hyggelige honningkagehuse

2 stk.



for let øvede

● ● Op til 120 Min.



Du finder skabeloner til at lave honningkagehuse og inspiration til at dekorere dem på [honningkagehus.dk](http://honningkagehus.dk)

## ① Honningkagedej:

Varm honning, brun farin og smør op i en stor gryde. Sluk for varmen, tilsæt natron og brunt bagepulver, 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.

Dejen er meget våd, når den er færdigrørt, men den sætter sig og får konsistens som modellervoks, hvis du lader den hvile.

## 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 Chocolate Silver Pearls  
Dr. Oetker Writing Icing Decór  
Dr. Oetker Silver krymmel

### Samling:

Dr. Oetker Bagelim

## 2 Udrulning:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme. Print skabelonen i denne opskrift eller print en skabelon på [honingkagehus.dk](http://honingkagehus.dk), og find urtekniv og kagerulle frem. Rul dejen ud på bagepapir i ½ cm tykkelse og skær dejen ud efter skabelonen. Husk 2-3 cm mellemrum mellem delene, da dejen hæver op under bagning. Flyt bagepapiret over på en bageplade og bag honningkagehusdelene midt i ovnen i ca. 10-12 minutter.



**Bagetid: 10 - 12 minutter**

Afkøl delene på bagepladen og lad dem ligge til de er helt afkølede - gerne til dagen efter. Det er meget vigtigt, at de har sat sig helt, inden huset pyntes og samles.



Hvis du ønsker et langtidsholdbart hus, der ikke skal spises, kan du med fordel tørre huset efter bagning i ovnen ved 50 °C i 1 time.

## 3 Samling og pynt:

Start med at pynte huset med dekorationsglasur - dør, sider, forside, bagside og tag. Lad dekorationsglasuren tørre inden huset samles. Dette vil gøre det meget nemmere. Huset kan pyntes lige præcis som du har lyst til, men husk at sætte evt. krymmel og kugler på mens glasuren stadig er våd.



Saml huset ved at bruge bagelim. Start med at trykke en streg bagelim ud på enderne af siderne og stød dem sammen med gavlene. Sæt taget på til sidst ved at komme bagelim på gavlenes skrå sider. Når huset er samlet, kan du bruge det som pynt i julen, eller du kan spise det med det samme.



### Tip:

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

