

UKRAINSK HONNINGKAGE

www.vi-elsker-honning.dk/opskrift/ukrainsk-honningkage/

440 g mel

1 tsk. Bagepulver

1 tsk. Natron

1/2 tsk. salt

4 tsk. stødt kanel

1/2 tsk. Stødt Nellike

1/2 tsk. allehånde

235 g olie

340 g dansk honning

300 g rørsukker

95 g muscovadosukker (mørk farin)

3 store æg – de skal helst have stuetemperatur

1 vaniljestang, fint hakket

1 stor kop stærk kaffe

120 ml appelsinjuice

60 ml whisky (kan udelades)

200 g blandede hakkede mandler, nødder, pomeransskal eller hvad man nu synes

Til glasering:

Salt og fintreven skræl af en usprøjtet citron

4 spsk. Dansk honning

1 dl vand

Prøv en traditionel ukrainsk honningkage. Kagen smager helt forrygende af honning og krydderier. Opskriften er til en stor kage, men den kan holde sig, og som så mange andre honningkager bliver den faktisk kun bedre af at blive gemt.



Sådan gør du:

- Sæt ovnen på 175 grader.
- Smør to brødforme eller springforme godt eller brug en dyb bradepande.
- I en stor skål blandes mel, bagepulver, natron, salt, kanel, nellike, den fint hakkede vaniljestang og allehånde. Lav en fordybning i midten og hæld olie, honning, de to slags sukker, æg, kaffe, juice og whisky i og rør det hele grundigt sammen. Til slut vendes de hakkede mandler etc. i. Hvis man ikke bruger whisky, tilsæt da tilsvarende mængde juice.
- Fordel dejen i formene og put dem i den varme ovn. Det er svært at sige, hvor længe kagen skal bage (det afhænger af ovnen og formene). Men regn med en lille time. Det bedste er, at stikke en træpind i midten af kagen efter ca. 45 minutter. Hvis kagen slipper, og i øvrigt føles fast ved berøring, er den færdig. Den skal ikke bage for længe, for så bliver den tør.
- Mens kagen køler af, kan du passende lave glaseringen. Til det, blander du citronsaft, honning og vand. Når kagen er tilpas kølig, hælder du glaseringen over kagen sammen med lidt revet citronskal og eventuelt hakkede nødder.