



## Polsk honninggjærkake

### Ingredienser

50 g gjær  
100 g brunt sukker  
5 ss melk  
250 g hvetemel  
4 egg  
1 ts kanel  
0,5 ts nellik  
1 knivsodd muskat  
300 g honning



### Fremgangsmåte

Rør gjæren ut i 2 ts brunt sukker og 5 ss lunken melk. La det stå i 15 min i romtemperatur og gjære.

Bland mel, sukker og krydder i en bakebolle. Varm opp honningen til den er flytende. Ha gjærblendingen, lett sammenpiskede egg og den varme honningen i melblendingen. Rør godt.

Hell deigen i en godt smurt og strødd formkakeform (1,5 liter). La kaken stå og etterheve i 40 min.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 60-75 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen i noen minutter, før den forsiktig hvelves ut og settes på et passende kakefat.

### Tips

"Polsk honninggjærkake" egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/polsk-honninggjaerkake>