



## Honningkake med appelsinmarmelade

### Ingredienser

500 g honning  
500 g lys sirup  
500 g sukker  
3 dl appelsinmarmelade (se tips)  
1 ts malt pepper  
1 ts ingefær  
0,5 ts nellik  
4 ts hornsalt  
4 egg  
3,5 dl melk  
1250 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Varm opp honning, sirup og sukker i en kjele til blandingen er smeltet. Avkjøl litt og rør i appelsinmarmelade, krydderet og til sist hornsalt.

Ha blandingen i en stor bakebolle. Visp inn eggene, ett om gangen, og deretter melken. Ha så i hvetemel, litt om gangen, og rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 45-55 minutter (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av langpannen. Skjær kaken opp i lengder som er ca 8-10 cm brede. Skjær disse lengdene i skiver med ca 1,5 cm tykkelse.

Kaken smaker veldig godt som den er, men du kan også variere med å ha litt smør og honning, appelsinmarmelade og/eller gulost på.

### Tips

Du kan bruke vanlig appelsinsyltetøy (med eller uten biter), eller du kan bruke bitter appelsinmarmelade for litt mer pikant smak (for eksempel "Fru Bennett's Bitter Appelsin Marmelade - Gammel engelsk oppskrift" fra Sara Lee Household (oransje boks)). Det går også fint å bruke hjemmelaget [Klementinmarmelade](#).

Oppbevar honningkaken godt innpakket i plast. Kaken blir bare bedre av å ligge.

Dette er som sagt en stor kake! Kake som du vil spare til senere kan du ha i fryseposer ferdig oppdelt i skiver. Da har du alltid noe godt å ty til i fryseren.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/honningkake-med-appelsinmarmelade>