



Honningkakebiter med sjokolade og brente mandler

Ingredienser

150 g smør
250 g honning
250 g sukker
4 egg
1 ts kanel
0,5 ts nellik
0,5 ts ingefær
1 ts bakepulver
250 g hvetemel
1 ss fint hakkede, skåldede mandler

Pynt:

100 g kokesjokolade
brente mandler (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smør og honning sammen. Avkjøl. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i smørhonningen. Sikt sammen krydder, bakepulver og mel og rør i til en jevn deig. Vend i fint hakkede mandler.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Løft kaken ut av formen og del opp i skiver. Pynt hvert kakestykke med litt smeltet sjokolade og noen brente mandler.



Tips

"Brente mandler" fås kjøpt i mange matvarebutikker, kiosker og også hos apoteket ved juletider. Du kan alternativt lage dine egne, se oppskrift på "Brente mandler" på [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no).

Bytt ut mandlene med valnøtter hvis du vil lage en deilig vri:)

--

Nasse og Ole Brumm
gikk nedover veien
og kontemplerte livet

"Livet er å ha honning"
sier Ole Brumm fornøyd
med labben i krukka

"Men hva med krukkene
når de er tomme";
spør vesle Nasse Nøff

"Da henter jeg mere honning"
Sier Ole Brumm med
en ny krukke honning.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/honningkakebiter-med-sjokolade-og-brente-mandler>