

# Honningkage

250 g honning  
50 g sukker (½ dl)  
2 æg  
½ dl. 0,1% eller 0,5% A38  
½ tsk. ingefær  
1 tsk. kardemomme  
2 tsk. kanel  
250 g mel  
1½ tsk. natron eller hjortetaksalt  
50 g mørk chokolade min. 70 %  
Halve valnødder til pynt

1. Kom honning og sukker i en gryde og bring det i kog.
2. Tag gryden af varmen og afkøl blandingen.
3. Tænd ovnen og indstil den på 175 grader.
4. Rør æg, krydderier og A38 i en lunkne masse.
5. Bland natron i melet og rør det i blandingen
6. En bageform smøres evt. med olie eller beklædt med bagepapir
7. Dejen hældes i formen og bages straks midt i ca. 25 min. eller til en kødpind slipper uden dej.
8. Smelt chokoladen over vandbad og smør kagen med den flydende chokolade.
9. Pynt med halve valnødder, gerne friskknækkede.

Opskrift af diætist Helle Kromann