

# Pepparkaksskorpor

ca 30 skorpor

1 1/2 dl honung  
1 tsk bakpulver  
5 dl vetemjöl  
2 tsk kanel  
2 tsk kardemumma  
1 tsk ingefära  
1 tsk kryddnejlika  
100 g smör  
2 stora ägg

Blanda honung, bakpulver, vetemjöl och kryddor. Tillsätt smöret i bitar och rör ihop. Tillsätt äggen och kör ihop till en deg.

Forma tre längder lika långa som kortsida på plåten. Lägg den på plåt med bakplåtspapper.

Grädda i nedre delen av ugnen ca 35 minuter i 175 grader. Ta ut längderna och sänk temperaturen till 100 grader. Skär genast längderna i sneda skivor. Lägg tillbaks dem glest på plåten och torka dem ca 1 timme eller tills de är torra.

Använd gärna varmluftugn.

**Familjen Labys  
Gårdsbutik**

Besök gärna vår gårdsbutik i  
Centrumgallerian i Hedemora

Tis - fre 10-18, lör 10-14

# Små honungskakor

Ca 20 stycken lättgjorda honungskakor  
som är godast nybakade.

60 g smör  
1/2 dl honung  
1 dl mjöl  
1 tsk bakpulver  
1 dl cornflakes  
1/2 dl kokosflingor  
1/2 dl russin  
1/2 dl havregryn

Sätt ugnen på 200 grader.

Kör smör och honung i matberedare. Tillsätt mjöl och bakpulver väl blandat. Mixa till en slät kräm. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda med hjälp av impulsknappen så att russinen inte går sönder för mycket.

Klicka ut smeten på bakpappersblädd plåt och grädda i ugnen 10 minuter.

Kakorna är lite mjuka precis när de kommer ur ugnen men stelnar snabbt och blir härligt möra.

Förvara dem i burk eller plastpåse.

**Familjen Laby AB**

Nås Djuphällen 422  
776 92 Hedemora

0225 - 62 99 00  
[www.biprodukter.se](http://www.biprodukter.se)



## 8 sorters kakor med honung

ett receptblad från  
**Familjen Laby AB**  
- honung från Dalarna

[www.biprodukter.se](http://www.biprodukter.se)

Okt 2008

## Honungsflarn

Ca 20 stycken

100 g smält, osaltat smör  
1 dl florsocker  
2 msk honung  
1,5 dl vetemjöl  
1 äggvita  
2 krm ingefära

Blanda alla ingredienser till en deg. Dela degen i bitar och platta ut dem tunt på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i 200°C i 3 - 5 minuter. Böj eventuellt de över en käpp.

Smakar utmärkt till glass eller till kaffet.

## Snittkakor

ca 50 st

200 g smör eller margarin  
1 dl socker  
2 msk honung  
5 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver

Rör smör, socker och honung poröst i en bunke. Rör ned vetemjölet tillsammans med bakpulvret.

Ta upp degen på bakbordet, arbeta ihop den och rulla ut den till 4 längder. Lägg dem på smord plåt eller bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 175 grader i ca 15 minuter.

Ta ut dem, låt dem svalna något på plåten och dela dem i sneda bitar.

## Gaffelkakor

ca 30 st

200 g margarin eller smör  
3 msk honung  
2 dl havregryn  
3 dl vetemjöl

Rör matfett och honung. Tillsätt havregrynen och mjölet. Forma degen till runda kulor. Lägg dem på smord plåt eller bakplåtspapper. Platta till dem med en gaffel.

Grädda mitt i ugnen ca 10 min i 200°C.

## Honungs- och aniskakor

75 g honung  
75 g socker  
1 ägg  
250 g smör  
5 g bikarbonat  
10 g mald anis  
400 g vetemjöl

Blanda alla ingredienser, forma till en rulle och ställ in i kylan minst en timme. Det går också bra att frysa degen.

Skär skivor av rullarna och grädda på smord eller bakplåtssklädd plåt i ugn, 190 grader i 8-10 minuter.

## Snabbhavrekakor

4 1/2 dl havregryn  
4 msk honung  
150 g smör eller margarin

Blanda havregryn och honung i en skål. Smält matfettet och håll det hett över blandningen och rör samman.

Klicka ut smeten i småbrödsformar av papper. Ställ dem på en plåt.

Grädda mitt i ugnen ca 12 minuter i 175 grader.

## Honungsbiskvier

75 g margarin eller smör  
30 g socker  
2 matskedar honung  
En nypa salt  
175 g mjöl  
1 tesked kanel  
1 tesked bakpulver

Rör samman margarin och socker. Tillsätt honungen, arbeta in mjölet, kanelen och saltet. Kavla ut degen till knappt 1/2 cm tjocklek. Skär den i runda skivor och grädda i 175 grader ca 10 minuter.