

Honungskaka

2dl honung
100 g rumsvarmt smör eller margarin
1 dl grädde
3 ägg
5 1/2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk malen ingefära
1/2 tsk malda nejlikor
1 kryddmått riven muskonöt

Smält honungen precis till flytande konsistens men låt den inte bli varm. Rör honung och matfett. Rör ner grädden och äggen ett i taget. Arbeta samman mjölet med bakpulvret, ingefära, nejlikorna och muskonöten. Blanda alla ingredienserna.

Häll smeten i en smord och bröad form.

Grädda kakan i 175 grader ungsvärme, ca 60 minuter.

**Familjen Labys
Gårdsbutik**

Besök gärna vår gårdsbutik i
Centrumgallerian i Hedemora

Tis - fre 10-18, lör 10-14

Mandelkubb

ca 20 st

1 dl honung
100 g smör eller margarin
1 ägg
2 dl gräddfil
5 dl vetemjöl
2 tsk hjorthornsalt
5 - 10 bittermandlar, malda

Till garnering

pärlosocker
hackad sötmandel

Rör honungen och smöret/margarinet pösigt. Tillsätt därefter de övriga ingredienserna.

Klicka ut degen på smord plåt eller på bakplåtspapper.

Grädda i 200 grader ca 15 minuter.

Familjen Laby AB

Nås Djuphällen 422
776 92 Hedemora

0225 - 62 99 00
www.biprodukter.se



Mjukt kaffebröd med honung

ett receptblad från
Familjen Laby AB
- honung från Dalarna

www.biprodukter.se

November 2008

Gammal fransk honungskaka

8 ägg
125 g strösocker
750 g mjöl
1 msk bakpulver
750 g honung
250 g smör eller margarin
15 g pomeransskal, hackade
50 g suckat, hackat
100 g torkade aprikoser, hackade
150 g hackade hasselnötter eller mandlar
3 tsk ingefära
3 tsk nejlikor, stötta
3 tsk kanel
3 tsk citronskal, rivet

Vispa ihop äggen med strösockret och rör samman mjölet med bakpulvret. Smält honung och smör/margarin och lägg i smeten. Tillsätt pomeransskalen, suckaten, korinterna, aprikoserna, hasselnötterna/mandlarna, ingefära, nejlikorna, kanelen och citronskalen.

Grädda i form i medelvarm ugn, 175°C. Kan också fördelas i mindre, låga folieformar.

Lägg folie tätt om kakan när den svalnat och sätt in den i kylen. Låt den ligga där helst en månad. Den kan hålla sig från jul till påsk och smakar härligt i skovor med kallt smör på.

När den används till julglöggen kan den glaceras i festliga färger och garneras.

Honungsmuffins

Blir ca 15 stycken i normalstora muffinsformar.

125 g margarin eller smör
175 g honung
2 ägg
2 1/2 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver

Rör margarinet och honungen mjukt och poröst med elvisp. Därefter blandar man i ett ägg i taget. Tillsätt slutligen vetemjölet blandat med bakpulvret.

Fördela muffinssmeten i muffinsformar på en plåt. Grädda muffins i ugnen på 200 grader, i ca 15 minuter.

Om man använder sig av exempelvis honung med citron får man goda honungsmuffins med citronsmak.

Julmuffins med honung.

Ovanstående grundrecept plus:

1/2 msk ingefära
1/2 msk kanel
1/2 msk nejlika
1/2 msk kardemumma

Kryddorna tillsätts tillsammans med vetemjölet och bakpulvret.

Kungliga bullar

ca 100 st

1 l mjölk
2 pkt jäst
3 hg margarin
1 tsk salt
2 msk vanlig honung
2,5 - 3 l vetemjöl

1,5 hg margarin
1,5 dl honung
6 tsk kardemumma
1,5 dl mandel

Ägg & Mjök
Pensling

Smula sönder och blanda jästen med lite kall mjölk i degbunken. Smält margarinet i en kastrull och häll i mjölken, som man värmer till ca 37° (fingervarmt). Häll därefter den uppvärmda mjölken över jästen och blanda ner saltet och honungen. Arbeta in mjölet och arbeta degen smidigt, den skall vara ganska lös.

Smält margarin och honung i en kastrull, tillsätt därefter malen eller stött kardemumma samt hackad sötmandel.

Kavla ut degen, bred på fyllningen och rulla ihop degen som en rulltårta. Skär degen i lämpliga längder som läggs i bullformar. Låt bullarna jäsa till dubbel storlek och därefter pensla dem med blandningen av ägget och mjölken.

Grädda bullarna i 225°, 5-10 minuter.