Honningkake

375 gram honning

6 egg

375 gram sukker

¼ teskje ingefær

¼ teskje pepper

¼ teskje kanel

1 teskje hornsalt

1 spiseskje melk

375 gram hvetemel

Smelt honningen ved svak varme. Skill eggeplommer og eggehviter. Visp eggeplommer og sukker godt. Rør inn krydder og honning. Løs opp hornsalt i melken og bland i deigen Ha i hvetemelet. Stivpisk eggehvitene og vend dem inn i deigen i flere omganger.

Stekes i langpanne (ca.38x25 cm) på nederste rille i ca. 40 minutter ved 160 – 170 grader.