



JULEIDYL. Uden for Christiansfeld kan kagerne fra bageriet købes i delikatessebutikker, i København bl.a. Perchs tehandel i Kronprinsensgade.
— Foto: John Jedbo

Hønningkager

Hønningkagehjerter

- 400 g honning
- 200 g margarine
- 2 æg
- 500 g mel
- 2 tsk natron
- 2 spsk koldt vand
- 2 tsk kanel
- 2 tsk kardemomme
- 25 g finthakket syltet appelsinskal

Glasur:

- 2 æggehvider
- 2 tsk eddike
- 200 g flormelis

Smelt honning og margarine i en gryde og køl blandingen af, til den er lunken. Rør æg og mel i blandingen. Op-løs de to tsk natron i vandet og rør det i dejen med krydderierne og den hakkede appelsinskal. Lad dejen hvile til næste dag. Ælt dejen igennem på bordet, rul den ud i ca. en halv centimeter tykkelse og stik dejen ud i hjerter med en udstikker. Bag hjerterne i en 190 grader varm ovn i 8-10 minutter. Lad hjerterne køle af. Rør imens æggehviderne med eddike og flormelis (pas på blandingen ikke bliver tyk og klumpet). Glaser hjerterne og læg dem i en kagedåse, når glasuren er stivnet. Hjerterne bør først spises efter 8 dage – ellers når de ikke at blive bløde under den sprøde glasur. NB! Hjerterne kan også overtrækkes med mørk chokolade.

