

Honningbomber

Opskrift til 4 store bomber

Fordejen rækker til 4 store bomber, som her. Men vil du også gerne lave julehjerter, så lav gerne dobbeltportion af fordej.

Forberedelsestid

40 min arbejdstid i alt

Tilberedelsestid

30 + 1 dags ventetid

Samlet tid

ca. en måned i alt

Ingredienser

Fordej

- 250 g honning
- 250 g hvedemel
- 1 æggeblomme + 1 tsk. hjortetaksalt
- 1 tsk. potaske + 1 spsk. koldt vand
- 2 tsk. kanel
- 1 lille tsk. stødt ingefær
- 1 lille tsk. stødt nelliker
- 1/2 tsk. stødt allehånde
- 1 appelsin, skallen herfra + 1-2 spsk. af saften
- 1 spsk. hvedemel + lidt til udrulning

Fyld

- 200 g (en smule blødt) smør
- 250 g flormelis
- 1 appelsin (skallen)
- 1 æggehvide
- 4 spsk. abrikos marmelade

Pynt

- 70 g mørk chokolade
- guldstøv

Sådan gør du

FORDEJ:

1. Start med at komme honning og mel i en skål og rør det godt sammen, evt. på røremaskine. Kom det i en lukket beholder og lad det stå her i et køligt rum i 3-6 uger.

HONNINGKAGEDEJ:

1. Når du skal bage selve honningbomberne, skal du bruge din fordej som nu er blevet ret hård. Jeg kommer den en tur i en food processor, for at smuldre den godt og få den medgørlig.
2. Kom den her efter i en røreskål på en røremaskine, hvis du har sådan en. Ellers må du bare bruge hænderne i en almindelig skål.
3. Tag også to små skåle frem, i den ene kommer du æggeblomme og hjortetaksalt. I den anden kommer du vand og potaske. Rør i begge skåle og kom indholdet ned til fordejen i røremaskinen.
4. Tilsæt krydderier, appelsinskal og saft samt en smule ekstra hvedemel. Rør det sammen.
5. Skrab dejen ud på et meldrysset bord
6. Rul ud så dejen er cirka 0,5 cm i tykkelse.
7. Nu skal bundene trykkes ud. Udstik i den størrelse du ønsker. Jeg brugte en udstikkerform som jeg normalt vist bruger til donuts.
8. Læg bundene over på en bageplade beklædt med bagepapir.
9. Tænd ovnen på 175 grader varmluft. Når ovnen er varm, kommes bundene ind og bages i cirka 10 minutter. De skal være gyldne og hvis man helt forsigtigt trykker i bunden, skal der ikke komme tydelige fingermærker. Men omvendt må de gerne være let bløde, de skal nok blive hårde når de køler af.
10. Køl af på en rist, så de bliver helt kolde og hårde
11. Forstøv et klæde. Det må ikke være vådt, så bliver dine bunde bløde og klistrede. Men et let fugtigt (ikke vådt) klæde skal du bruge. Pak bundene ind i det og sæt på køl i et døgn.
12. Næste dag tages bundene ud og de er igen blevet lidt mere bløde i det, uden at være klistrede.

SMØRCREME:

1. Pisk din smørcreme sammen af smør, flormelis og appelsinskal. Kom den i en sprøjtepose med en stjernetyl for enden. Er din creme meget blød, så sæt den lige en anelse på køl.

SAML DINE BOMBER:

1. Vend dine honningkagebunde, så du har bunden op af. Smør hver anden med abrikosmarmelade og hver anden sprøjter du med smørcremen.
2. Læg dem sammen, så marmelade og creme mødes.
3. Smelt chokolade og smør lidt af dette ud på toppen
4. Drys med lidt guldstøv og nyd dine kager.