

Honninghjerter

Opskrift til 8 ret store honninghjerter

Samlet tid

en måneds tid 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

Pynt

- 100 g mørk chokolade
- lidt glasur af æggehvite og flormelis
- Glansbillede og guldglimmer

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 honninghjerterne, 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. Du kan også forsøge at rive den på et rivejern, hvis du ikke har mulighed for at blende den.
2. Kom den herefter i en røreskål på en røremaskine, hvis du har sådan en. Ellers må du bare bruge hænderne i en almindelig skål.
3. Tag to små skåle frem, og kom æggeblomme og hjortetaksalt i den ene. I den anden kommer du vand og potaske. Rør begge dele sammen hver for sig og kom så indholdet ned til fordejen i røremaskinen.
4. Tilsæt krydderier, appelsin-skal og saft samt en smule ekstra hvedemel. Rør det sammen på maskinen.

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, hvis du har hjerteforme. Ellers kan du skære dem ud med en kniv.
8. Læg dem over på en bageplade beklædt med bagepapir.
9. Tænd ovnen på 175 grader varmluft. Når ovnen er varm, kommes de 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 kolde og hårde
11. Forstøv et klæde med vand. Det må ikke være vådt, så bliver dine bunde bløde og klistrede. Men et let fugtigt (ikke vådt) klæde skal du bruge. Hvis ikke du har en forstøver, så gør klædet vådt og vrid det godt. Mænd det tørre, så det næsten tørrer inden du bruger det. 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.

PYNT:

1. Smør smeltet chokolade over hjerterne og rør også din glasur sammen
2. Kom glasuren i en sprøjtepose og klip et lille bitte hul i enden. Sprøjt kanterne af dine hjerter med glasuren. Sæt et lille glansbillede på, hvis du har sådan et. Du kan også drysse en smule guldglimmer ud over.