

Krydderkage

Ingredienser

- 75 g mandler
- 150 g havregryn
- 2 spsk. kanel
- 1 tsk. stødt ingefær
- ½ tsk. salt
- 1 tsk kardemomme
- ½ tsk. hvid peber
- 100 g honning
- skal fra 2 appelsiner, saft fra 1
- 5 æg
- 50 g smør
- 30 g rosiner
- 30 g valnødder + ekstra til toppen
- 100 g chokolade til toppen

Sådan gør du

1. Start med at komme de tørre ingredienser ned i din foodprocessor, dvs. mandler, havregryn og alle krydderierne, kør til det er mel
2. Tilsæt nu honning, appelsin, æg og smør og giv den en tur mere
3. Bland dejen med rosiner og valnødder og kom den i en rugbrødsform beklædt med bagepapir
4. Bag kagen ved 200 grader varmluft i 25 min
5. Hak chokolade groft og kom det over den varme kage, så det smelter og kan smøres ud
6. Hak valnødderne groft og kom over