

Recept for:**Grunddej til honningkager**

MÆNGDE I GRAM	RÅVARER	FREMGANGSMÅDE
2.500	Honning	<p>Honningen varmes op og afsvales til 50 °C, hvorefter melet æltes i. Dejen kommes i opbevaringsbeholder og lagres i 30 dage, (gerne længere) hvorved den opnår en større bageevne.</p>
2.500	Hvedemel	

Recept for:**Honningkagedej**

MÆNGDE I GRAM	RÅVARER	FREMGANGSMÅDE
5.000	Grunddej	<p>Æggeblommer, hjortetakssalt og krydderier kommes i dejen. Potaske opløses i mælk eller rosenvand og tilsættes. Dejen æltes smidig og godt sammen. Bagetemperatur: 180° C</p>
50	Hjortetakssalt	
50	Potaske	
50	Bl. krydderier	
5	Æggeblommer	