

Honningbrød

375 g honning
2 dl tykmælk
375 g mel
2 tsk stødt ingefær
2 tsk stødt kanel
1 tsk stødt nellike
1 tsk stødt allehånde
½ spsk natron
75 g hakket pomerans eller
revet appelsinskal og -saft
Tilsæt evt. nødder, mandler o.l efter egen
lyst.

Honning, sukker og tykmælk blandes i en
røreskål.

Mel, krydderier og natron blandes og
kommes i røreskålen med
pomerans/appelsin.

Dejen røres jævnt og kommes i en smurt
brødform, drysset med en smule grovmel.
Evt to mindre forme. Den hæver meget.

Bag brødet nederst i ovnen
i 1½ time ved 150 grader.

Afkøl og spis med koldt smør.

Honningbrød

375 g honning
2 dl tykmælk
375 g mel
2 tsk stødt ingefær
2 tsk stødt kanel
1 tsk stødt nellike
1 tsk stødt allehånde
½ spsk natron
75 g hakket pomerans eller
reven appelsinskal og -saft
Tilsæt evt. nødder, mandler o.l efter egen
lyst.

Honning, sukker og tykmælk blandes
i en røreskål.

Mel, krydderier og natron
blandes og kommes i røreskålen med
pomerans/appelsin.

Dejen røres jævnt og kommes i en smurt
brødform, drysset med en smule grovmel.
Evt to mindre forme. Den hæver meget.

Bag brødet nederst i ovnen
i 1½ time ved 150 grader.

Afkøl og spis med koldt smør.

Honningbrød

375 g honning
2 dl tykmælk
375 g mel
2 tsk stødt ingefær
2 tsk stødt kanel
1 tsk stødt nellike
1 tsk stødt allehånde
½ spsk natron
75 g hakket pomerans eller
reven appelsinskal og -saft
Tilsæt evt. nødder, mandler o.l efter egen
lyst.

Honning, sukker og tykmælk blandes
i en røreskål.

Mel, krydderier og natron
blandes og kommes i røreskålen med
pomerans/appelsin.

Dejen røres jævnt og kommes i en smurt
brødform, drysset med en smule grovmel.
Evt to mindre forme. Den hæver meget.

Bag brødet nederst i ovnen
i 1½ time ved 150 grader.

Afkøl og spis med koldt smør.