

Honninghjerter

Et honningkagehjerter med en putti-engel er julestemning i kageform.

INGREDIENSER

Fordej

- 250 gram honning
- 250 gram hvedemel

Honningkagedej

- 500 gram honningkagefordej
- 1 æggeblomme
- 1 teske hjortetaksalt
- 1 teske potaske
- 2 spiseske koldt vand + evt lidt ekstra
- 2 teske kanel
- ½ teske stødt ingefær
- ½ teske stjerneanis, stødt
- ½ teske hele nelliker, stødt
- ½ teske allehånde, stødt
- 1 øko appelsin, 1 spsk revet skal herfra

Pynt

- 150 gram mørk chokolade
- Glansbilleder med putti-enge, som evt. kan købes her:
<https://www.cchobby.dk/glansbilleder-store-og-sma-engle-16-5x23-5-cm-2-ark-1-pk>
- Eller glasur

SÅDAN GØR I

Fordej - skal forberedes 4-8 uger før bagning af honninghjerterne

- Varm honningen op til omkring 35 grader, så den er blød og nem at blande med mel. Ælt den lune honning og hvedemel godt sammen i en skål, til det er en jævn dej.
- Kom det i en bøtte med låg på og sæt fordejen i fx et mørkt køligt køkkenskab, gerne i en måned.

Honninghjertedejen

- Riv evt. fordejen på et rivejern eller i en foodprocessor.
- Kom æggeblommen i en skål, og rør hjortetaksalt ud i æggeblommen.
- Rør potaske sammen med koldt vand i et glas og bland æggeblomme med hjortetaksalt og potasken med vand i fordejen.



- Rør også alle de duftende julekrydderier og appelsinskal i fordejen.
- Ælt dejen godt sammen. Det tager lidt tid, for den kan godt være ret hård at arbejde med. Tilsæt evt. 1-2 spsk. koldt vand hvis nødvendigt.
- Rul dejen ud til en tykkelse på ca 1/2 cm på et meldrysset bord. Stik honninghjerterne ud med udstikkerforme.
- Tril dejresterne sammen og rul dem ud igen, gentag udstikningen, til der ikke er mere dej tilbage.
- Sæt honninghjerterne på en bageplade med bagepapir og bag dem i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i omkring 10-12 minutter. Hold øje med dem. De skal ikke blive brune. Man kan mærke, når de er færdigbagte ved at trykke en finger ned på midten. Hvis der ikke sætter sig et aftryk af fingeren er de færdige.
- Afkøl hjerterne på en bagerist. Når de er afkølede, er de sprøde og ikke til at spise. Stænk et rent klæde med vand og pak honninghjerterne ind, først i det let stænkede klæde og derefter i en lufttæt beholder eller lukket frysepose.
- Sæt honninghjerterne i køleskab i 2-3 dage, hvorefter de vil være lækre og bløde og klar til at blive pyntet og spist. Er de ikke helt bløde nok, så stænk lidt mere vand på klædet og vent en dag ekstra.

Pynt

- Pensl den portion der skal spises med et tykt lag god tempereret chokolade, og pyntes med krymmel, glasur og glansbilleder efter ønske og fantasi.
- Honninghjerterne kan opbevares i 3-4 uger i køleskabet og holder sig også fint efter pyntning, et par dage på køkkenbordet, med et rent klæde over.