



Jul

Ingredienser

125 g honning
100 g lys farin
75 g margarine
1 æg
1 dl mælk
250 g mel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. ingefær
2 tsk. nelliker
½ dl appelsinmarmelade
25 g valnødder

Pynt: Flormelis

Beskrivelse

Bland honning, farin og margarine i en gryde og smelt det sammen ved svag varme. Tag gryden fra varmen og lad blandingen afkøle. Pisk ægget sammen og rør det i sammen med mælk. Bland mel med bagepulver og krydderier og rør det i. Tilsæt appelsinmarmelade og hakkede valnødder. Fordel dejen i 12 muffinsforme. Bag kagerne ved 200 grader i 20-25 minutter. Lad kagerne afkøle. Sigt et tyndt lag flormelis over kagerne før serveringen.

Kagerne passer godt både til gløgg, kaffe og te - eller et koldt glas mælk.