



Økologisk Honningkagehus



Ingredienser

400 g honning
235 g rørsukker
235 g smør
10 g potaske
2 spsk. vand
Cirka 1 kg mel
2 tsk stødt kanel
1 tsk stødt nellike
1 tsk stødt ingefær

2 bæger pasteuriserede æggehvider
Flormelis

500 g marcipan
Flormelis

200 g mørk chokolade



VI GØR HVAD VI KAN.
VIL DU VÆRE MED?

FDB, COOP og Økologisk Landsforening
samarbejder om at fremme økologien til
børnefamilierne.



Kampagnen er støttet af EU
og Fødevareministeriet



Sådan laver du dejen

Kog honning, rørsukker og smør sammen til en flydende masse. Lad massen afkøle til den er lun. Opløs potaske med vand. Bland mel, kanel, nellike og ingefær godt. Ælt den flydende masse sammen med melblandingen. Lad massen hvile natten over i en lufttæt bøtte eller plasticpose i køleskabet.

Rul honningkagemassen ud i en tykkelse på cirka 0,50-0,75 cm. Klip skabelonerne ud og skær stykke for stykke huset ud. Husk at skære ud til vinduerne og døren.

Sørg for at skære husets kanter meget nøjagtigt efter skabelonerne, da huset ellers kan være svært at samle, efter at stykkerne er blevet bagt.

Stykkerne bages i ovnen ved 200 grader i 12-18 min., hold øje med at stykkerne ikke bliver for brændte og mørke.



Sådan samler du huset

Dekorér stykkerne, inden huset samles med smeltet chokolade eller glasur. Lad chokolade/glasuren tørre helt, inden det samles, så det ikke løber ud. Lim huset sammen med smeltet chokolade – side for side og stykke for stykke efter samlevejledningen. Sørg for at lave taget først, og lad marcipan "tagpotter" tørre helt, inden huset samles.

Tagpotter til taget

500 g marcipan
Flormelis

Drys flormelis på et stykke bagepapir. Rul marcipanen ud ovenpå flormelisen. Drys flormelis på toppen af marcipanen. Udstik runde stykker i marcipan, på størrelse med et snapseglass.

Lim stykke for stykke de runde marcipanstykker over hinanden på taget med glasuren. Så det kommer til at ligne tagsten.

Glasur til at lime marcipan fast på taget:
2 bæger pasteuriserede æggehvider
Flormelis

Bland æggehvider med flormelis. Glasuren skal have en kraftig og tyk konsistens, ellers kan den ikke holde sammen på marcipanen der skal sættes på taget. Sørg for at glasuren er tørret helt, inden der rykkes rundt på huset.

Brug smeltet mørk chokolade til at lime huset sammen med: "samlevejledning.pdf"

250 g smeltet mørk chokolade



Samlevejledning



1

Smelt mørk chokolade ved laveste varme.
Kom det i en kogepose.
Klip et lille bitte hul i spidsen af posen.
Start med at sætte begge sider fast på bunden.
Støt siderne med en eller flere genstande.
Det er vigtig at siderne står lige, og helt ud til kanten på bunden.
Vent med at sætte flere sider fast, før chokoladen er stivnet helt.



2

Lim forsiden af huset fast med chokolade.
Forsiden skal limes fast på 3 af siderne på huset.
Læg eventuelt forsiden ned mod bordet.
Læg bunden med sidestykkerne ovenpå.
Vent med at vende huset indtil chokoladen er stivnet.



3

Lim med smeltet chokolade på samme måde den anden side af huset fast.



4

Inden taget sættes fast, kan man komme mere chokolade på alle samlingerne indvendigt i huset, så bliver huset mere stabilt.
Kom smeltet chokolade på langs af alle kanterne på toppen af huset.



5

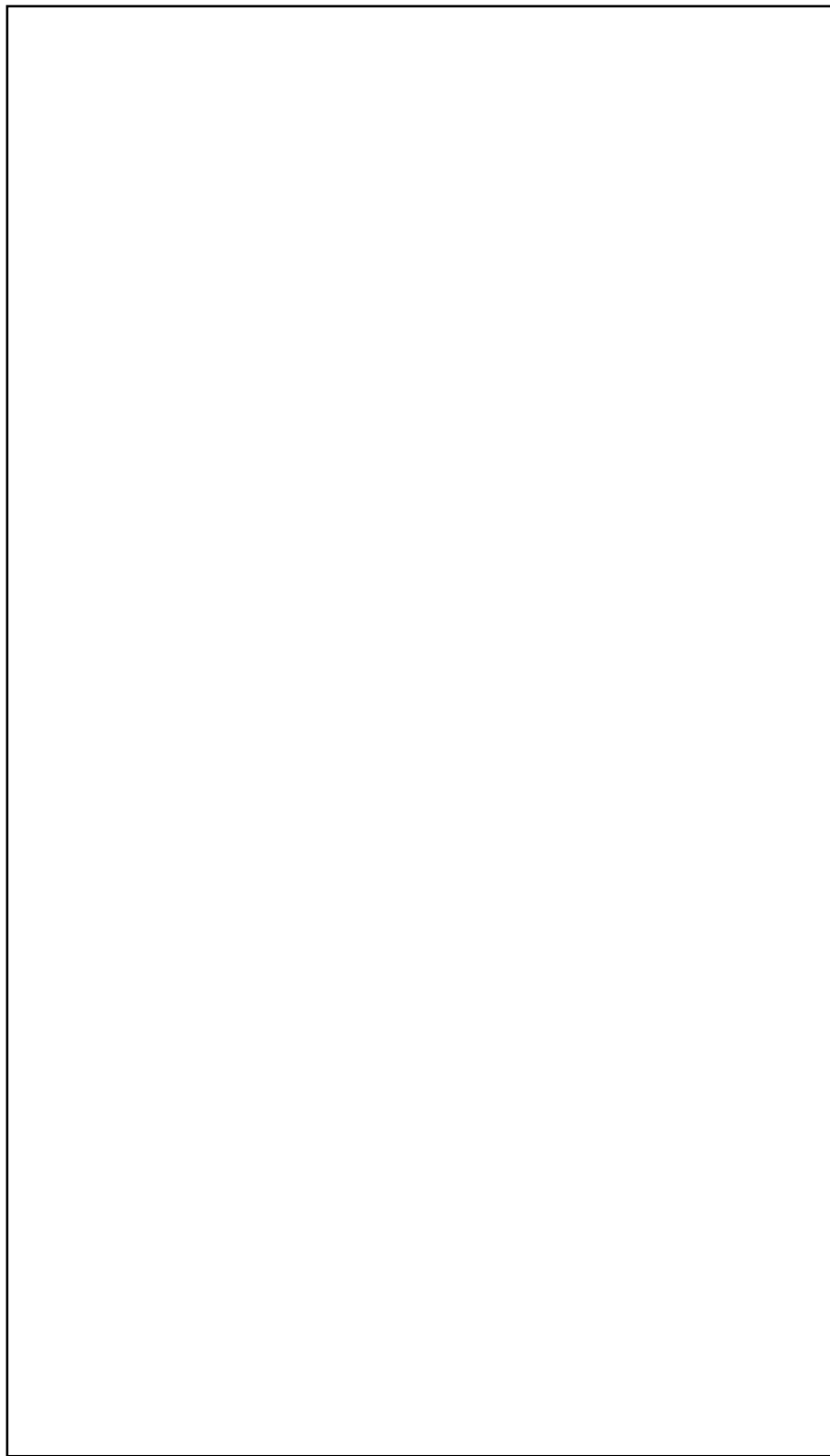
Sæt taget fast oveni den smeltede chokolade.
Støt med nogle genstande taget, så det ikke falder af.
Når chokoladen er stivnet, sidder taget fast.
Hvis taget ikke sidder fast, må man komme mere chokolade på igen.
Afslut med at lave en tagryg af runde marcipanstykker som til selve taget.
Lim tagryggen fast med smeltet chokolade eller glasur.

Honningkagehus skabelon

1 styk til bund på huset



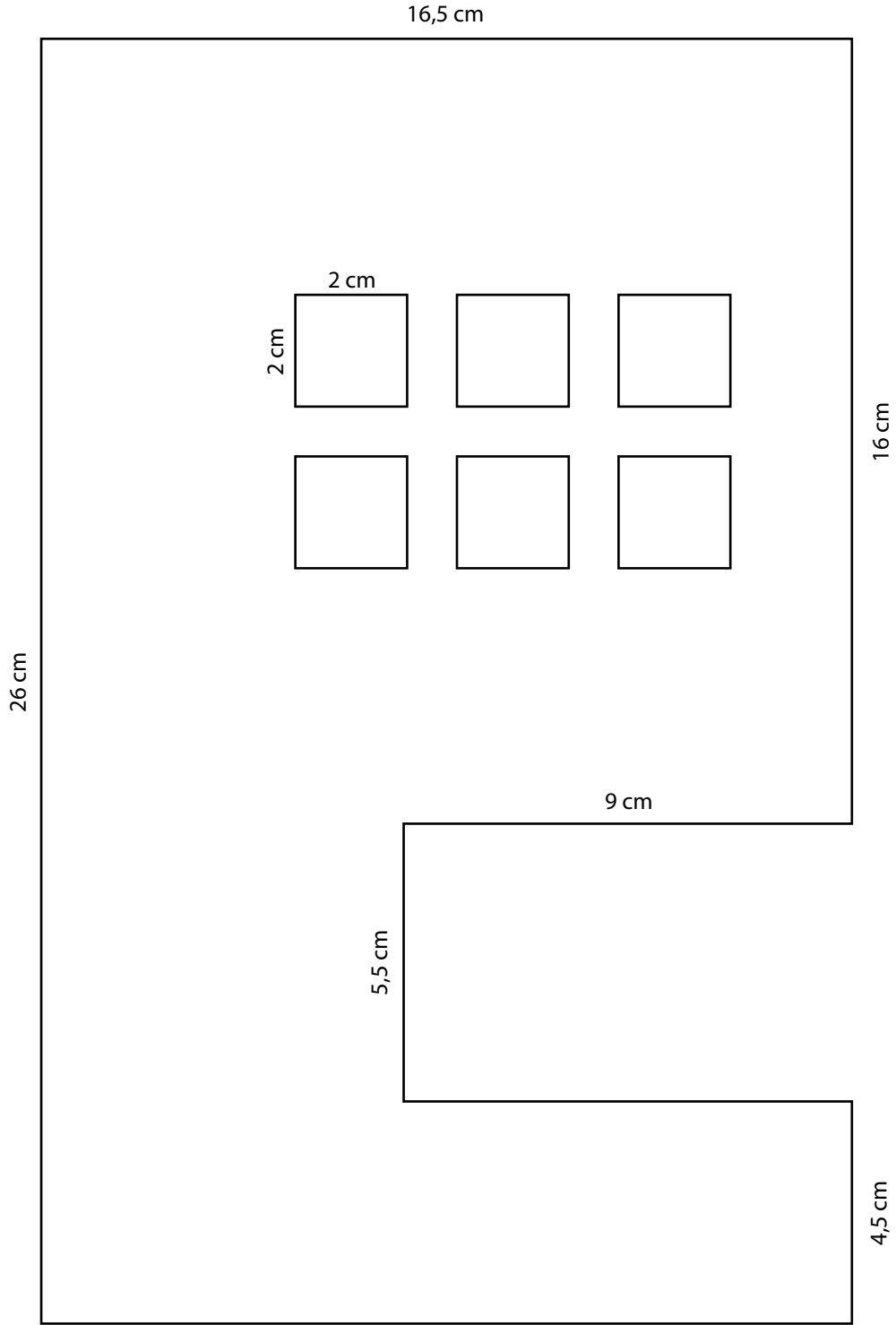
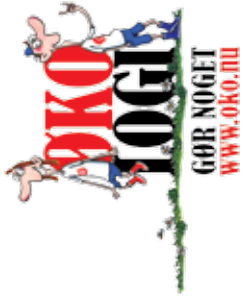
16,5 cm



26 cm

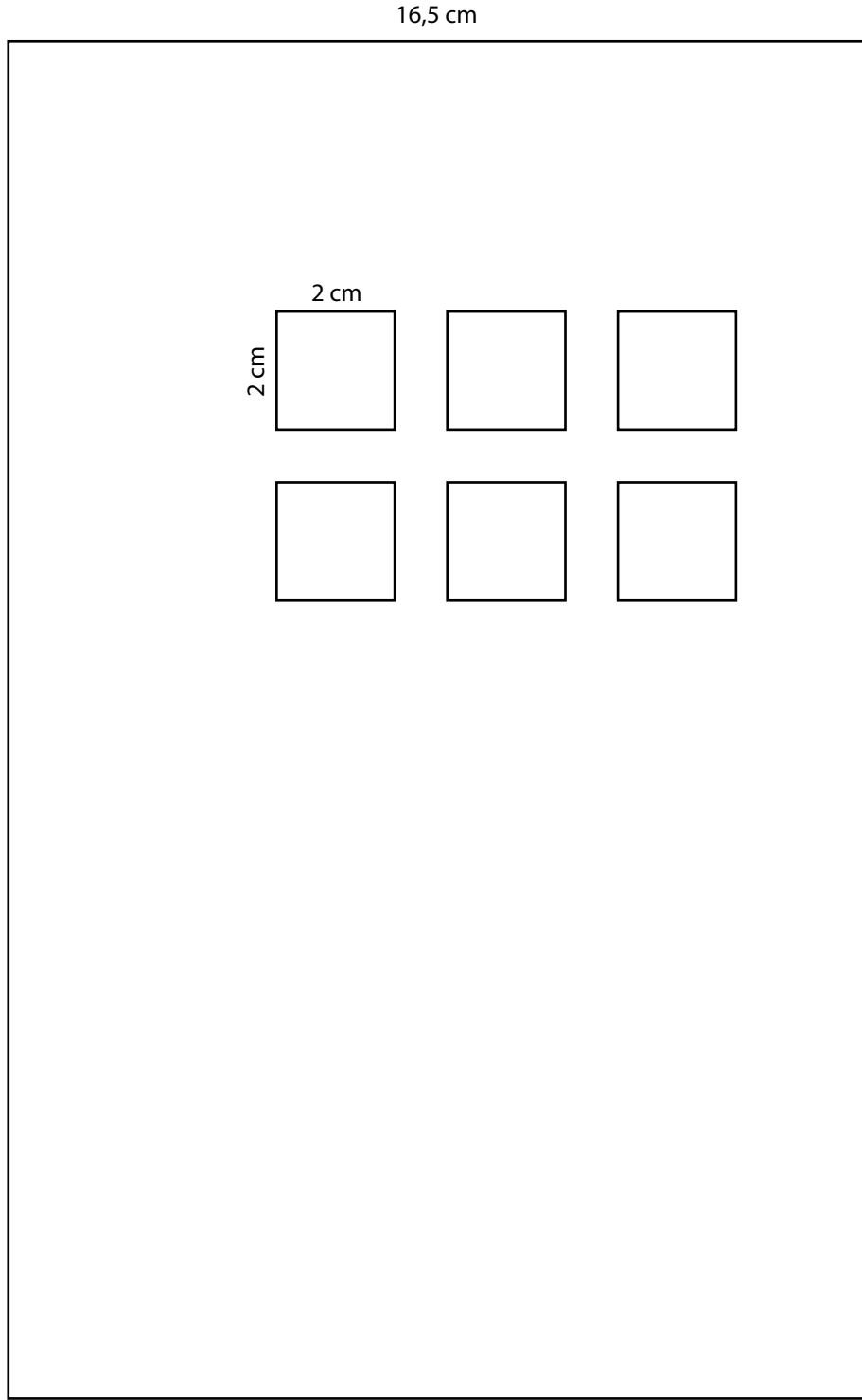
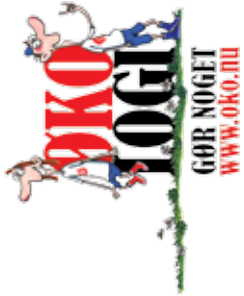
Honningkagehus skabelon

1 styk forside



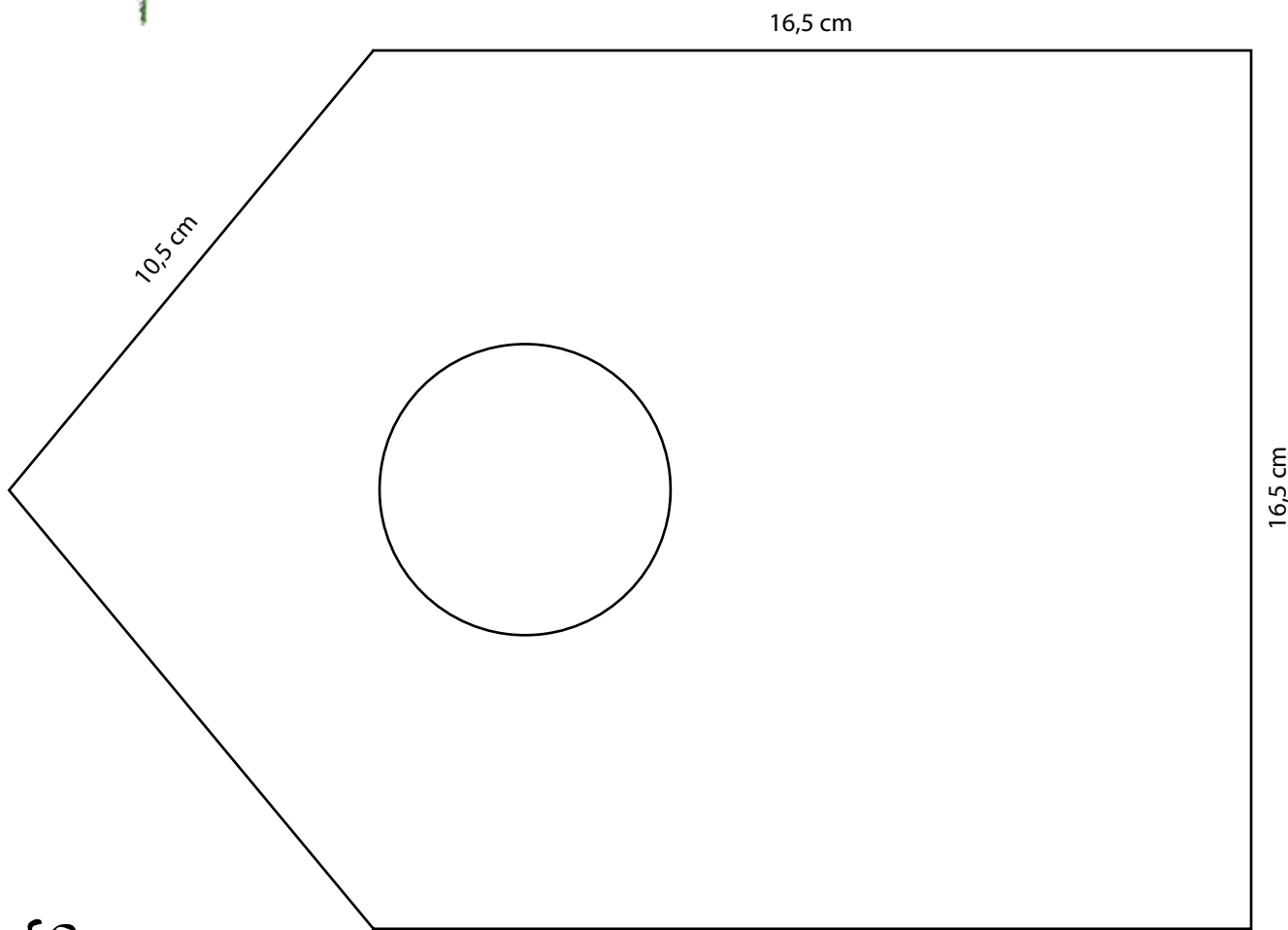
Honningkagehus skabelon

1 styk bagside



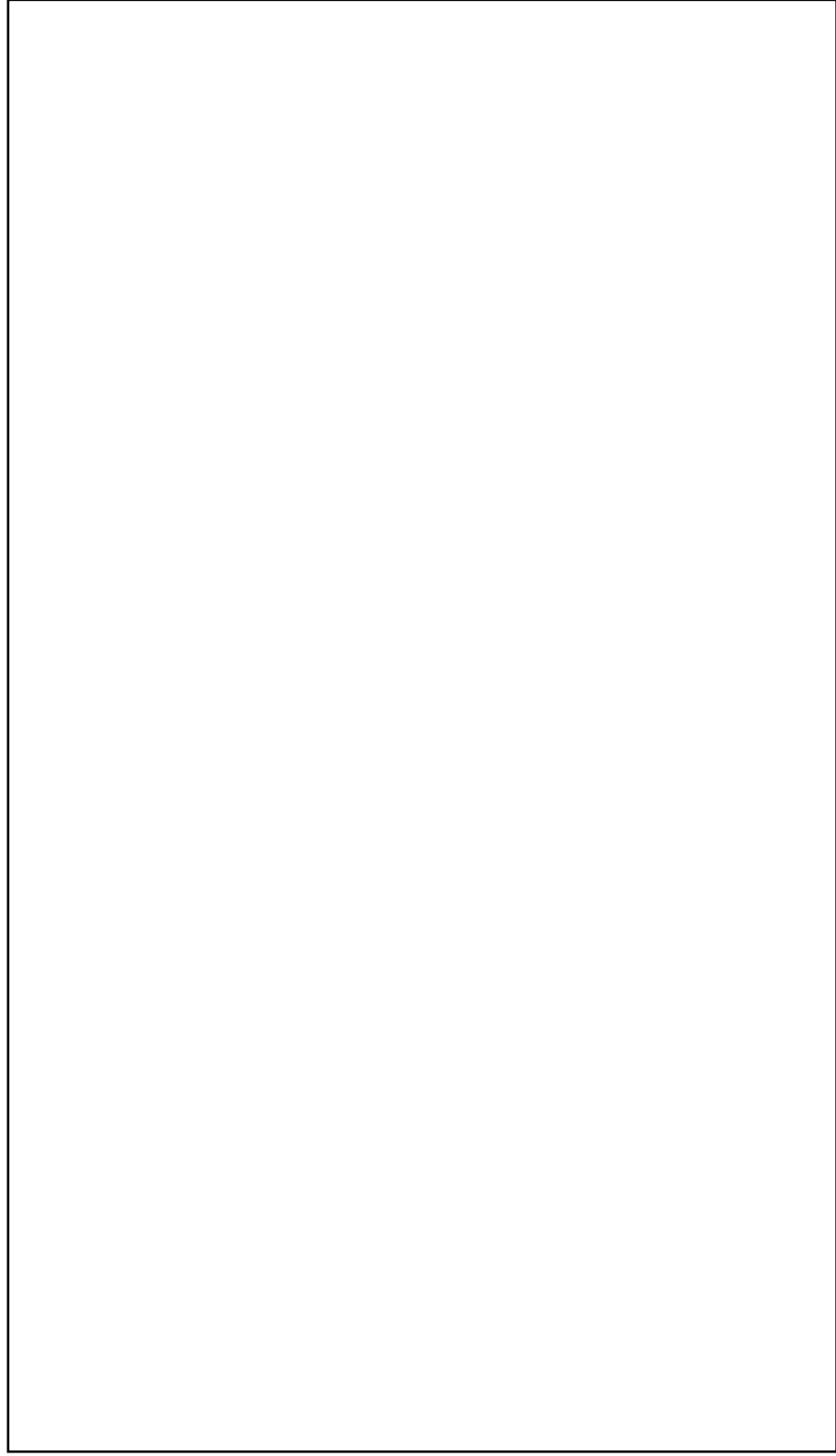
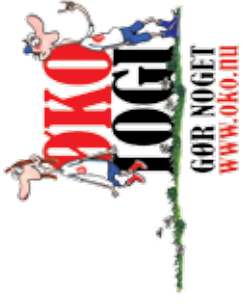
Honningkagehus skabelon

2 styk til siderne på huset



Honningkagehus skabelon

2 styk til taget



16,5 cm

28,5 cm