

Honningmumser – Lasses ynglings julesmåkager

Ingredienser:

500 g honning
500 g brun farin
1 tsk natron
1 tsk kardemomme
1 tsk kanel
1 tsk ingefærpulver
1 tsk pulveriseret koriander
6 knuste stjerneanisfrø (dem inde i den hårde skal)
Kornene af en stang vanilie
En pakke pomerans (en slags syltet appelsinskræl)
3 hele æg
750 g hvedemel



Honningmumser på Grønland

Honning og brun farin smeltes i en tykbundet gryde, uden at det kommer op og koge. Når det ikke længere er en grynet væske slukkes varmen og natron samt krydderier inklusive pomerans kommes i. Derefter kommes de tre æg i, og til slut røres melet i. Herefter stilles dejen på køl til dagen efter.

Dagen efter tages dejen ud og rulles i kugler på 2 cm i diameter. Der bliver til omkring 5 bageplader, og kuglerne må ikke ligge for tæt, de flyder nemlig ud. Kuglerne bages i ovnen ved 200 grader varmluft i 10 minutter (der havde jeg det bedste resultat). De må ikke falde sammen når de tages ud, og de må ikke blive tørre.

Til sidst kan man komme en tynd glasur på for at give dem en pæn overflade – jeg plejer ikke at komme glasur på. Når de er taget ud af ovnen, så nyd nogle med det samme og lad resten stå ude i et stykke tid så de trækker fugt og bliver en smule bløde og seje.