



Biavler Arne T. Henriksen
Rosenbakken 8
DK-3220 Tisvildeleje

Telefon: +45 30 64 17 16

E-mail : arne@rosenbakken.dk

Hjemmeside:
www.rosenbakken.dk



Biavlerens honningbrød



375- 450 g honning
75 g sukker
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

Honning, sukker og tykmælk blandes i en røreskål.

Mel, krydderier og natron blandes og kommes i røreskålen sammen med pommerans. Dejen røres jævn og hældes i en smurt brødform drysset med en smule grovmel.

Bag brødet nederst i oven i halvanden time ved 150 grader.

Afkøl og spis med koldt smør