3 i 1/2 szklanki przesianej mąki, 1/4 łyżeczki soli, 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 1/2 łyżeczki cynamonu, 1/4 łyżeczki startej gałki muszkatołowej, 1/8 łyżeczki zmielonych goździków, 4 jajka, 3/4 szklanki cukru, 4 łyżki oleju, 2 szklanki płynnego miodu, 1/2 szklanki mocnej, świeżo parzonej kawy, 1 i 1/2 szklanki posiekanych orzechów;

Mąkę przesiać z solą, proszkiem do pieczenia, sodą i korzeniami. Jajka ubić do białości, ciągle ubijając dodawać stopniowo cukier, ubić na gęsty, puszysty kogel - mogel. Stale ubijając dodać olej, miód i kawę, połączyć składniki. Ubijając masę miodową, dodać mąkę w trzech porcjach, ubić na jednolite ciasto. Dodać orzechy, dokładnie wymieszać. Dużą tortownicę lub dwie formy keksówki suto wysmarować masłem i obsypać mąką (jeszcze lepiej wysmarować olejem, wyłożyć folią aluminiową lub pergaminem i ponownie posmarować olejem). Wlać ciasto, wyrównać. Wstawić do nagrzanego piekarnika (170° C); ciasto w tortownicy piec godzinę z kwadransem, ciasto w keksówkach - 50 minut. Spróbować patyczkiem, czy wypieczone. Po wyjęciu z piekarnika ustawić na specjalnej wkładce do wystudzenia, przełożyć na talerz, szczelnie przykryć.

Można podawać posypane cukrem pudrem (ale po co?).

wg **Joanna Sereinig - przepis z Sieci**