



Gulerodskage

Det skal du bruge:

750 gram gulerødder -
(det giver ca. 600 gram skrællet)
350 gram æblemos
3 æg
300 gram brun farin
480 gram speltmel
2 tsk. bagepulver
3 tsk. natron
3 tsk. vanillesukker
1 tsk. salt
5 tsk. kanel

Velbekomme

Frengangsmåde:

Skræl og riv gulerødderne fint
Pisk æg og farin godt til en luftig masse og
tilsæt de revne gulerødder.
Kom melet i en sigte og tilsæt natron,
bagepulver, vanillesukker, kanel og salt, så det
bliver blandet godt.
Rør til sidst æblemosen i.
Hæld dejen i en smurt og melet form ca.
31x22 cm.
Bag kagen i alm. ovn uden varmluft i 1 time og
10 min. Ved 190 grader. Stik i kagen efter en
time med et træspyd. Der må ikke hænge
nogen dej ved.
PS. Æblemosen kan købes færdig

www.finn-ekelund.dk