



Gulerodskage

Ingredienser:

300 g brun farin
2 dl Olie
4 æg
275 g hvedemel
1 ½ tsk. bagepulver
½ tsk. salt
1 tsk. natron
2 tsk. kanel
375 g gulerødder

Ostecreme:

200 g flødeost
120 g smør
180 g flormelis
2 tsk. vanillesukker

Farin og olie røres sammen, æggene piskes i et af gangen, derefter blandes de tørre ingredienser og røres sammen med reven gulerod.

Hældes i en springform og bages ved 185 grader i 45 minutter.

Ostecreme:

Flødeost, smør, flormelis og vanillesukker røres sammen.

Ostecremen fordeles oven på den afkølede kage.

Pynt evt. med små marzipan-gulerødder.



Velbekomme!