

Gulerodskage

Opskrift til 12 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

35 minutter

Samlet tid

55 minutter

Ingredienser

Kage

- 80 g sukker
- 100 g brun farin
- 100 g blødt smør
- 4 æg
- 300 g gulerod
- 220 g hvedemel
- 2 tsk. kanel (måske endda mere, hvis du synes)
- 2 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt
- evt. lidt stødt ingefær eller kardemomme hvis du synes

Frosting

- 80 g blødt smør
- 200 g flødeost naturel
- 160 g flormelis
- 1 økologisk eller usprøjtet citron (skallen kun)
- Til pynt: en god håndfuld valnødder og ekstra citronskal

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft og lad en bageplade stå derinde i midten af ovnen
2. Pisk sukker, brun farin og smør sammen i en skål
3. Tilsæt æggene et af gangen og pisk mellem hver.
4. Riv gulerødder groft og kom i dejen
5. Kom så mel, bagepulver, kanel og salt i og rør dejen sammen en sidste gang
6. Tag en springform og beklæd den med bagepapir (min måler 25 cm i diameter)
7. Stil kagen ind på bagepladen og lad den bage i ca. 25 minutter – til du kan stikke i den uden at der hænger dej fast. Måske den skal have mere i din ovn.
8. Lad kagen køle af imens du laver din frosting: kom de 4 ingredienser sammen i en skål og pisk det sammen med en elpisker. Det er ret vigtigt at smørret er blødt, da det ellers er meget svært at undgå smørklumper. Hvis du alligevel får smørklumper i din frosting, kan den sagtens sies, så

de forsvinder.

9. Kom frosting på den afkølede kage og top med grofthakkede valnødder og ekstra citrønskal