

Gulerodskage:

250 gr. mørk farin
2 dl olie (majs eller rølsikke)
4 hele æg.
1 tsk natron.
1 " stødt nellike
2 tsk bagepulver
2 tsk kanel

~~300~~ 300 gr mel (275 gr.?)

250 gr. fint revet gulerod

50 gr. rosiner

50 gr. hakkede valnødder.

Bages i bradepande str. 25 x 30 cm i 1 1/4 time 185°.

Farin røres m. olie. Æg røres i 1 ad gangen - røres helt ud før nyt kommer i. Tørre dele blandes og røres i våde blanding - derefter revet gulerødder, rosiner + nødder. Kommes i velsmurt form og bages 1 1/4 time. Stå i formen i 10 min. efter bagning - afskæres på rist. Opbevares i kagedåse - bliver bedre af at ligge

et par dage. Pyntes m. Flødetopping:

250 gr flødeost.

150 gr smør

2 sp. de. fløremetis. - røres sammen og smøres

på kagen.