

Fedtfattig gulerodskage med æble, kanel og kardemomme (til 2 tærtefade):

2 æg
250 gram farin
8 revne gulerødder
6 revne æbler
325 gram mel
2 tsk. natron, 1 tsk. bagepulver, 1 knivspids salt.
2 tsk. vanillesukker, 5 tsk. kanel og 1 tsk. kardemomme,

Drys: Flormelisdrys

eller en mere kalorierholdig frosting lavet af:

200 gram flødeost, 2 dl. flormelis og 100 gram blødt smør, 1 tsk. vanillesukker

Der kan også bare bruges almindelig hvid glasur.



Sådan laver du fedtfattig gulerodskage med æble, kanel og kardemomme:

- Pisk æggene godt med farin. Brug elpisker eller røremaskine.
- Tilsæt revne gulerødder og æbler
- Bland melet med kanel og kardemomme, vanilje, bagepulver og natron og tilsæt.
- Rør forsigtigt.
- Pensl to tærteforme og fordel dejen heri. Du kan også bage halvdelen som muffins?
- Bag gulerodskagerne i ovnen i 25-30 minutter v. 175 grader varmluft. Kagerne er færdige når der ikke længere er dej på den strikkepind du stikker i 😊
- Der breder sig den lifligste duft af gulerod/-æblekage. Der må snuses 😊
- Lad kagen afkøle før du putter topping på

Tilsæt evt. dadler, rosiner og nødder til kagen.