



Ingredienser

150 g margarine
250 g sukker
3 æg
350 g mel
2 tsk. vanillesukker
2½ tsk. kanel
1 tsk. natron
3 tsk. bagepulver
1 tsk. salt
400 g squash
75 g hakkede valnødder
125 g rosiner

Pynt: Flormelis eller glasur

Beskrivelse

Margarine og sukker piskes godt. Æggene piskes i et af gangen. Mel, vanillesukker, kanel, natron, bagepulver og salt blandes. Riv squashene groft med skal. Rør melblandingen i dejen skiftevis med de revne squash.

Rør til sidst de hakkede valnødder og rosiner i dejen.

Dejen hældes i en lille bradepande og bages ved 200 grader i ca. 30 min. på anden nederste rille.

Flormelis sigtes over kagen før servering.