



Ingredienser

150 g margarine
150 g sukker
100 g brun farin
3 æg
350 g mel
2 tsk. vaniljesukker
1 spsk. kanel
1 tsk. natron
3 tsk. bagepulver
1 tsk. salt
400 g gulerødder
75 g hakkede valnødder
125 g rosiner

Glasur:

150 g flormelis
¼ dl margarine
1 tsk. vaniljesukker
Revet skal af en økologisk citron
Vand

Beskrivelse

Margarine, sukker og brun farin røres godt. Æggene piskes i et ad gangen.

Mel, vanillesukker, kanel, natron, bagepulver og salt blandes.

Riv gulerødderne groft. Rør melblandingen i dejen skiftevis med de revne gulerødder.

Rør til sidst de hakkede valnødder og rosiner i dejen.

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

Smelt margarinen.

Kom flormelis og vaniljesukker i en skål og rør godt.

Riv citronskallen fint.

Kom den smeltede margarine og den revede citronskal i skålen og pisk godt igennem. Tilsæt vand til glasuren har den passende konsistens. Smør glasuren på og kom gerne kagen i køleskabet i kort tid før servering.