



Ingredienser

150 g margarine
200 g brun farin
3 æg
230 g mel
2 spsk. kanel
1½ spsk. vanillesukker
2 tsk. bagepulver
300 g fintrevne gulerødder
50 g hakkede mandler
1½ dl rosiner

Pynt: Glasur og evt. hakkede mandler

Beskrivelse

Margarine og brun farin piskes godt. Æggene piskes i et af gangen. Mel, kanel, vanillesukker og bagepulver blandes. Riv gulerødderne fint. Melblandingen røres i skiftevis med de revne gulerødder. Rør til sidst de hakkede mandler og rosiner i dejen. Gem evt. lidt af de hakkede mandler til pynt. Dejen hældes i bradepanden og bages ved 200 grader i ca. 35 min.