

GULERODSKAGE UDEN SMØR

Denne dejlige gulerodskage laves uden smør. Den får i stedet saft fra gulerødderne, og den brune farin er med til at gøre den ekstra sød og snasket. Kagen toppes af med en syrlig citronglasur.

•

Til

- 4 dl flormelis
- ca. 2 spsk vand
- 4 gulerødder
- 1 økologisk citron (skal og saft)
- 5 dl brun farin
- 2 æg
- 4 dl hvedemel
- 1 tsk vaniljesukker
- $\frac{1}{2}$ tsk salt (fint)
- 2 tsk kanel
- 2 tsk bagepulver

FEDTFATTIG

Start med at rive gulerødderne fint på et rivejern eller i køkkenmaskinen, så går det hurtigere.

Vask citronen, og riv skallen fint.

Pisk brun farin og æg sammen, indtil blandingen er lys og luftig. Tilsæt de revne gulerødder og citronskallen, og rør, til dejen er ensartet.

Bland mel med vaniljesukker, salt, kanel og bagepulver, og sigt det i. Vend dejen, til den igen er ensartet, men gør det ikke for længe, for så bliver dejen sej.

Smør en springform (ca. 25 cm i diameter), og kom lidt mel i. Så er det nemmere at få kagen ud, når den er bagt. Kom dejen i springformen, og bag kagen ved 175 grader i ca. 50-60 minutter. Stik i kagen med en kødnål eller lignende for at undersøge, om den er helt færdig. Tag kagen ud af formen, og lad den køle af under et viskestykke, mens

du laver glasuren.

Glasur:

Pres saften fra citronen fra tidligere. Bland det med flormelis, og tilsæt ekstra vand, hvis det er nødvendigt. Massen skal være rimelig tyk.

Hæld glasuren over den afkølede kage ved at starte i midten og lade massen flyde over kagen og ned over kanterne

