



**GULERODSKAGE** - © unikarina 2011

Udarbejdet af [www.unikarina.dk](http://www.unikarina.dk). Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

### **Ingredienser:**

4 Æg

2 dl Sukker

4 dl Mel

2 dl Olie

2 tsk. Bagepulver

1 tsk. Natron

2 tsk. Kanel

2 dl. Revne gulerødder

1 dl Hakkede nødder

1 dl Rosiner



### **Sådan gør du:**

Pisk æg og sukker sammen.

Mel sies i.

Tilsæt de øvrige ingredienser og rør godt sammen.

Fordel dejen i en springform eller muffinsforme.

Bag ved 200°C i ca. 20 – 40 minutter alt efter valg af form.

Pynt evt. kagen med glasur – enten "almindelig" glasur af flormelis samt vand eller frosting af flødeost rørt med flormelis.

Velbekomme...