

## Gulerodskage

300 g. brun farin  
2 dl. smagsneutral olie  
4 store æg  
275 g. mel  
1 tsk. vaniljesukker  
2 tsk. bagepulver  
1 tsk. salt  
1 tsk. natron  
2 tsk. kanel  
375 g. revet gulerod  
35 g. hakkede valnødder  
evt. 1 dl. rosiner

Rør farin og olie sammen. Pisk æggene i.

Bland mel, vaniljesukker, bagepulver, salt, natron og kanel i en skål or rør dejen sammen.

Riv gulerødderne og bland det i dejen.

Vend til sidst valnødder og rosiner i dejen.

Kom dejen i en springform og bag i en forvarmet ovn ved 185° i ca. 30 min.

Kan også bages som muffins. Reducer da bagetiden til ca. 15 minutter.

### Flødeost-topping

150 g. stuetempereret flødeost  
75 g. stuetempereret smør  
100. flormelis  
1 tsk. vaniljesukker  
ca. 2 tsk. citronsaft

Rør alle ingredienserne sammen og kom det oven på kagen.

Pynt evt. med revet citronskal og hakkede valnødder.