Gulrotkake med julekrydder



Ingredienser

3 egg
175 g sukker
1,5 dl matolje
1 ts vaniljesukker
1 ts natron
2 ts kanel
0,5 ts nellik
0,5 ts kardemomme
200 g hvetemel
75 g valnøtter
250 g gulrøtter (skrelt vekt)

Glasur:
50 g smør
200 g kremost
200 g melis
1 ts vaniljesukker

Pynt:
25 g hakkede valnøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og olje med en stålvisp. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Vend i hakkede valnøtter og grovt revne gulrøtter til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk sammen ingrediensene til osteglasuren (smør og kremost bør ha romtemperatur). Smør over kaken og pynt med hakkede valnøtter (se tips).

Tips

Pass på at du bruker en matolje med nøytral smak, for eksempel raps- eller solsikkeolje.

I stedet for å drysse over hakkede valnøtter kan du pynte med halve valnøtter langs kanten av kaken, slik som på bildet.

Kaken kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gulrotkake-med-julekrydder