

Squashkage



Ingredienser:

3 æg
1 tsk. reven citron skal
50g. hasselnødder
75g. rosiner
50g. grahamsmel
200g. hvedemel
100g. Perfect fit eller Atwel
1 tsk. stødt kanel
3 tsk. bagepulver
1 tsk. ingefær
1 tsk. vanillesukker
1 revet squash
60g. afkølet margarine

Flødeostglasur:

200g. flødeost light
1½ tsk. flydende sødemiddel
2 stk. fintreven citronskal
2 tsk. citron saft

Fremgangsmåde:

Æg og citronskal piskes grundigt. De øvrige ingredienser blandes og røres i. Dejen hældes i en smurt form og bages ved 200 grader i 45-50 min.

Glasur:

Flødeost light, citronskal og – saft og sødemiddel røres sammen fordeles på kagen, når den er kold. Pyntes med reven citronskal.