

Squashsandkage



250 g squash, groft revet
2 æg
1 citron
100 g muscvadosukker eller brun farin
50 g grofthakkede valnødder, eller anden god nød
50 g tranbær, kan undlades
125 g mel
2 tsk kanel
½ tsk salt
1 knsp muskattnød, stødt
1 knsp nelliker, stødt
2 tsk vanillesukker
2 tsk bagepulver
1 tsk natron

Riv squashen groft, hak valnødderne, riv citronskral

Bland alle de våde ting sammen i en skål, squash, æg og citron. Bland alle de tørre ting sammen i en anden skål, sørg for at ingredienserne er godt fordel

Rør nu det hele sammen i en skål og hæld kagen ud i ildfast fad 20×30 cm og bag kagen i ovnen ved 180° i 40 minutter. Kommes kagen i en traditionel sandkageform 11 x 21 cm, skal den i stedet bages i 50 minutter, stadig på 180°.

Kilde: inspireret af frokenfroddie.dk

12.07.2016