



Kaninens Yndlingskage.

Indsendt af: Hanne Fra Shufflin Boots

4 æg

400 g revne gulerødder

325 g sukker

2 dl olie

100 g hakkede nødder

½ tsk. salt

1 tsk. vanillesukker

1 tsk. kanel

½ tsk. kardemomme

3 tsk. bagepulver

250 g mel

Bland alt, undtagen mel og bagepulver, sammen i en skål, og rør godt.

Tilsæt mel og bagepulver.

Hæld dejen i en kageform på ca. 21 cm.

Bag kagen på nederste ribbe 40 – 45 min. ved 180°.

Brug 1½ portion til bradepande.

