

## **GULERODSKAGE**

3 æg  
175 g mørk farin  
1½ dl olie  
200 g mel  
1 tsk. bagepulver  
1 tsk. natron  
1 knsp. salt  
2 tsk. kanel  
1 tsk. nelliker  
½ tsk. allehånde  
250 g revet gulerødder

Topping:

200 g flødeost naturel  
125 g blød smør  
100 g flormelis  
1 tsk. vaniljesukker

Alle ingredienser til kagen blandes og bagen bages i ca. 45 min ved 175°.

Topping:

Ingredienserne piskes godt og fordeles på en afkølet kage.

