



## Gulerodskage med æble, rosiner og ostecreme

Opskrift på en lækker, saftig og utrolig nem gulerodskage i bradepande med æble og rosiner. Selvfølgelig med ostecreme/frostring.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jul – Maj



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

- **Gulerodskage**
- 175 g blødt smør
- 175 g brun farin
- 3 æg
- 175 g hvedemel
- 2 tsk. stødt kanel
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 1 tsk. stødt ingefær
- 3 tsk. bagepulver
- 300 g groft revne gulerødder
- 2 små æbler
- 50 g valnødder
- 100 g rosiner
- **Flødeostglasur**
- 200 g flødeost naturel

- 70 g flormelis
  
- 2 gulerødder til pynt

*Opskrift & styling: Lone Kjær. Foto: Line Falck*

# Tilberedning

- 1 Pisk smør og brun farin godt sammen. Tilsæt æggene et ad gangen, mens der fortsat piskes.
- 2 Bland hvedemel med krydderier og bagepulver. Rør melet i dejen sammen med revne gulerødder, æbler skåret i små tern, hakkede valnødder og rosiner.
- 3 Fordel dejen i en smurt springform ca. 22 cm diameter og bag kagen i midten af ovnen ved 175 grader i ca. 45 min. Mærk efter med en kødnål om kagen er bagt. Hænger der dej ved bages kagen lidt længere tid. Afkøl kagen.
- 4 Rør flødeost med flormelis til en tyk cremet frosting/ostecreme.
- 5 Dekorér kagen med ostecreme/frosting og top med gulerødder skåret i brede spåner med en kartoffelskræller.



## Tip

Er du mere til muffins? Så kan dejen fordeles og bages i muffinsforme i stedet.

