

SQUASHKAGE

TIL 30 STYKKER
TID: 1 TIME 15 MIN.



DET SKAL DU BRUGE

100 g. valnødder
400 g. squash
1 vaniljestang
3 æg
250 g. sukker
2 dl. olie
350 g. hvedemel
1 spsk. bagepulver
1 knivspids salt
1 tsk. kanel



SÅDAN GØR DU

1. Hak nødderne groft.
2. Riv squash og vrid dem i et rent viskestykke, så du trækker vandet ud.
3. Halvér vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med bagsiden af en kniv. Vend vaniljekornene rundt med lidt sukker.
4. Pisk æg, vaniljekorn og sukker sammen til det bliver hvidt og luftigt.
5. Rør olie og squash i.
6. Vend til sidst mel, bagepulver, salt, kanel og hakkede nødder i dejen.
7. Smør en bradepande med lidt olie.
8. Hæld dejen i formen og bages ved 175 grader i ca. 45 minutter.



TIPS OG TRICKS

- Nødderne kan erstattes med andre nødder eller kerner.
- Du kan også rive citron- eller appelsinskal i dejen.
- Man kan også blande gulerod med squash. Ca. 400 gram i alt passer til denne portion.
- Kom vaniljestangen i et glas med sukker. Så får du vaniljesukker efter et par uger.