

## GULERODSKAGE

500 g mel  
2 tsk natron  
½ tsk kanel  
500 g rørsukker  
250 g rosiner  
100 g hakkede nødder  
½ l solsikkeolie  
700 g revne gulerødder  
6 æg

Bland mel, natron, kanel, sukker, rosiner og nødder.  
Rør de revne gulerødder i.  
Put æggene i og vend til sidst olien i, så dejen får rørkagekonsistens.

Kagen bages i smurt bradepande ved 175° i ca ½ time.