



## Gulrotkake med kardemomme

### Ingredienser

4 egg  
3 dl sukker  
100 g smør  
2 ts kardemomme  
2 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
4 dl hvetemel  
2 gulrøtter

### Glasur:

200 g kremost  
50 g smør  
2 dl melis

### Pynt:

apsikat

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og avkjøl litt. Bland det så i eggedosisen. Sikt de tørre ingrediensene og vend i. Bland i finrevne gulrøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapkledde langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 20-30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret.



Pisk sammen kremost og smør (begge deler bør ha romtemperatur, ellers er det lett å få smørklumper i ostekrem). Pisk inn melis. Smør glasuren over kaken og dryss over apsikat. Del kaken opp i passe store firkanter.

### **Tips**

Gulrotkaken er fin å fryse. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet - da slipper du glasursøl når du pakker kaken ned i fryseposer.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-med-kardemomme>