



## Ingredienser

150 g margarine  
250 g sukker  
3 æg  
350 g mel  
2 tsk. vanillesukker  
2½ tsk. kanel  
1 tsk. natron  
3 tsk. bagepulver  
1 tsk. salt  
400 g squash  
75 g hakkede valnødder  
125 g rosiner

Pynt: Flormelis eller glasur

## Beskrivelse

Margarine og sukker piskes godt. Æggene piskes i et af gangen. Mel, vanillesukker, kanel, natron, bagepulver og salt blandes. Riv squashene groft med skal. Rør melblandingen i dejen skiftevis med de revne squash. Rør til sidst de hakkede valnødder og rosiner i dejen. Dejen hældes i en lille bradepande og bages ved 200 grader i ca. 30 min. på anden nederste rille. Flormelis sigtes over kagen før servering.