



En gulrotkakeoppskrift som passer til alle Norsk Urkorns finmalte melsorter, både spelt, emmer og dala landhvete. Velg selv hvilken melsort du vil bruke.

Framgangsmåte

1. Smelt og avkjøl smøret.
2. Rasp gulrøttene.
3. Pisk eggedosis av egg og rårørsukker/kokosblomstsukker.
4. Bland mel, kanel, natron og vaniljesukker i en bolle.
5. Bland det tørre og det smeltede smøret vekselvis inn i eggedosisen, og rør forsiktig inn de finrevne gulrøttene.
6. Ha røren oppi en liten bakepapirkledd langpanne (24 cm x 32cm) eller i en smurt stor rund kakeform på 28 cm. Bruker du en mindre form, vil kaken kunne trenge litt lengre steketid, men husk at om du ønsker et saftig resultat, så ikke stek for lenge. Stikk bakenden av en fyrstikk ned i kaka mot slutten av steketiden, og sjekk at ikke løs deig henger fast - en kakesmule eller to på fyrstikken er ok.
7. Stekes på 175 grader i 20 - 25 minutter på midterste rille. Vil du lage gulrotkake-muffins, trenger de ikke steke mer enn 15 minutter.

Ingrediensene i ostekrem blandes og smøres jevnt utover kaka når den er avkjølt. Pynt med det du måtte ønske, enten det er gulrotrasp, frukt, bær eller nøtter. Enjoy!

Ingredienser

125 g smeltet smør

5 mellomstore egg

200 g rårørsukker / kokosblomstsukker

200 g finmalt økologisk spelt (evt. dala landhvete, emmer, eller nakenbygg.)

1 ss kanel

2,5 ts natron

1 ts vaniljesukker

4 dl finrevne gulrøtter

OSTEKREM:

300 g kremost naturell

3 ss honning (jeg bruker sommer- eller bringebærhonning, som jeg mykner i lunkent vannbad)

1 ts vaniljesukker

