



Høstkake med squash

Slik gjør du

- ① Rør alle ingredienser godt sammen til en jevn røre som du har i en godt smurt brødform
- ② Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 50- 60 min. (avhengig av ovn)
- ③ Avkjølt kake kan gjerne pyntes med en god ostekrem

Ostekrem:

- ④ Pisk 300 g melis, 100 g smør og 50 g kremost til kremen er lett og luftig, tilsett 1 ss melk og smak etter ønske (f.eks vanilje, revet sitronskall, kanel.)

Ingredienser

Squash kake

1 pose	Norgesmøllene Saftig sitronkake
2 stk	egg
2 dl	vann
1 dl	olje
100 g	revet squash
50 g	gresskarkjerner, solsikkefrø eller nøtter
1 ts	kardemomme

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Norgesmø
llene
Saftig
sitronkake