

Græskarkage med ingefær og ahornsirup glasur



600 g græskar, uden kerner men med skind
170 g blødt smør, samt ekstra til formen
3 store æg
250 g sukker
250 g lyst muscovadosukker
325 g hvedemel, samt ekstra til formen
2 tsk bagepulver
2 tsk stødt ingefær
1 tsk stødt kanel

Glasur

2 spsk ahornsirup
70 g flormelis

Skær græskarret i både, og behold skindet på. Læg bådene i et ovnfast fad, dæk løst med folie og bag i 30-40 minutter, til græskarret er mørt.

Lad græskarret køle af og pil skallen og eventuelle brændte eller tørre dele af.

Mos græskarkødet godt med en gaffel, til du har en ensartet masse. Smør en sandkage form med smør og drys med lidt mel, så kagen nemt slipper formen efter bagning.

Pisk smør, æg og begge slags sukker sammen til en blød og luftig masse. Rør græskarmosen i og vend mel, bagepulver og krydderier i dejen. Sørg for at røre dejen, så den er helt jævn uden mel klumper, men uden at dejen bliver rørt alt for længe.

Hæld dejen i den klargjorte form og kom kagen i ovnen. Bages på 180° i 60 minutter. Lad kagen køle af.

Rør en glasur af ahornsirup og flormelis og glaser kagen, når den er helt kold.

Kilde: miraarkin.dk

14.11.2016