

Kål-cakes



Ingredienser:

Kage:

- 5 dl hvedemel
- 3 tsk. stødt kanel
- 2 tsk. natron
- 2 tsk. bagepulver
- 3 dl. vindrukerneolie
- 4 dl. Muscovadosukker (brun farin kan bruges i stedet)
- 4 æg
- 500 g. fintrevet glaskål/kålrabi (vredet fri for væske)
- Et godt drys havsalt

Ostecreme:

- 150 g. Philadelphia flødeost
- 100 g. blødt smør
- 150 g. flormelis
- 1-2 spsk. vaniljesukker

Metodik:

1. Forvarm ovnen til 180 grader varmluft. Bland de tørre ingredienser sammen i en skål; mel, kanel, natron, bagepulver og salt.
2. Rør de våde ingredienser sammen i en anden skål; vindrukerneolie, muscovadosukker og æg. Pisk de to blandinger sammen på røremaskinen og tilsæt de revne gulerødder. Lad det røre lidt på laveste hastighed.
3. Hæld dejen i smurte muffinsforme og sæt i ovnen i ca. 20 minutter. Prik med en strikkepind i midten. Der må ikke hænge dej ved, så skal de have mere. Lad dem køle helt af.
4. Pisk alle ingredienserne til ostecremen sammen, fordel ostecremen på kagen, gerne lidt rustikt, og server.