



Kartoffelkage

2 æg
100 g sukker
150 g hvedemel
1,5 tsk bagepulver
1,5 dl mælk
3 spsk oliemargarine
2 tsk mandelessens
2 tsk vaniljesukker
600 g kogte kolde kartofler (skal være helt kolde)
75 g marcipan
Pynt... mørk chokolade, mynte og hindbær



1. Pisk æg, sukker og vaniljesukker sammen til det bliver hvidt
2. Bland mel og bagepulver sammen og rør det i æggemassen
3. Tilsæt mælk, mandelessens og oliemargarine
4. Vend til sidst den revne marcipan og kartoffel i
5. Tænd ovnen på 200 grader
6. Beklæd en bradepande på ca. 10x 25 cm med bagepapir
7. Bag kagen midt i ovnen i ca 20 minutter, til den er fast og gylden
8. Læg chokolade på kagen mens den stadig er varm og smør den ud, når den er smeltet.
9. Køl kagen af og pynt med mynte og hindbær lige før servering

Tips til KLIMAVenlig kage

Vælg lokale råvarer i sæson
Vælg råvarer med lavt CO2 aftryk
Undgå madspild

Tips til SUNDere bagværk

Spar på fedt og sukker
Vælg umættet fedt (plantefedt)
Bag med grønt, bær og frugt
Servér med magert surmælksprodukt
Pynt med bær og frugt