



KULTURSTEDET
LINDEGAARDEN

LINDEGAARDS KAGEN

VINTER - RØDBEDEKAGE

OPSKRIFT

5 dl olie
2 1/2 dl rødbede
2 1/2 dl æbler
4 æg stor
5 dl sukker
3 tsk kanel
1 tsk salt
3 tsk vaniljesukker
2 tsk natron
1/2 tsk bagepulver
7 1/2 dl mel

Kan suppleres med fx:

200 gram mørk 75 % god chokolade eller en pose valnødder eller hasselnødder

1. Kom 5 dl olie i blenderen. Kom de skrællede ituskårne rødbeder og æble oven i, så du kan se om der er 2 1/2+2 1/2 dl. af hver slags. Kom det blendede i en skål.
2. Blend æg med sukker til det er lyst og hæld det oven i rødbede-og æblemosen.
3. Bland alt det tørre sammen for sig i en skål, og rør det sammen med ægge-rødbedemassen.
4. Bag ved 170 grader i en time.
5. Lad den afkøle i formen.

Smager bedst dagen efter og holder sig frisk i ca 1 uge.

HISTORIEN OM LINDEGAARDS KAGEN

Det er de frivillige på Kulturstedet Lindegaarden, som har finpudset opskriften på denne vinterkage, som de bager, når der er arrangementer i perioden efter vinterjævndøgn. Den er godt bud efter kagen, når den serveres, og overskuddet fra salg af kagen går til Lindegaarden. Ved forårsjævndøgn i marts skiftes der om til sommerkagen, som er en kogt kage.

God fornøjelse
Kulturstedet Lindegaardens Venner
Kongens Lyngby februar 2020

Find også opskriften på www.kulturstedetlindegaarden.dk

