

## Squashkage

4 æg  
400 g sukker  
480 g hvedemel  
2 tsk bagepulver  
2 tsk Vanila  
140 g margarine  
500 g revet squash  
100 g hakke hasselnødder  
2 tsk stødt kanl  
2 tsk stødt ingefær

Æg og sukker piskes tykt og skummende.  
Margarinen smeltes over svag varme og afkøles.  
Resten af ingredienserne vendes forsigtigt i dejen.  
Margarinen røres i til sidst.

Dejen hæles i en smurt bradepande 28 x 22 cm.  
Bagetid ca. 40 min. Ved 200°.

## Squashkage

3 æg  
2½ dl olie  
1½ dl sukker  
5 dl groft revet squash  
5 dl mel  
2 tsk natron  
¼ tsk bagepulver  
1 tsk salt  
2 tsk Vanila  
3 tsk kanel  
21 dl solsikkekerner

Æg, olie og sukker piskes  
Revet squash kommes i  
Natron, bagepulver, salt, Vanila og kanel blandes med mel og solsikkekerner  
og det hele røres sammen.

Dejen hældes i en mellemstor badepande  
Bagetid 1 time ved 200°.

Glasur med en anelse citron

## Amerikansk courgettekage

3 æg  
2 dl majsolie  
250 g sukker  
5 dl revet courgette (squash) (ca. 400 g)  
300 g mel  
2 tsk natron  
2 tsk bagepulver  
1 tsk salt  
2 tsk kanel  
50 g hakkede valnødder  
100 g rosiner

Bages i springform 1½ time ved 175°.  
1 time i sandkageform.