

## Mexikansk squashkage

**Dej:** 5 æg  
2½ dl. olie  
5 dl. sukker  
10 dl. groft revet squash med skræl  
7 - 8 dl. hvedemel  
½ tsk. bagepulver  
3 - 4 tsk. natron  
1 - 2 tsk. salt  
3 tsk. vanilje  
3 tsk. kanel  
2½ dl. grofthakkede valnødde-, hasselnødde- eller solsikkekerner

Blandes i nævnte orden. Melet blandes med hævemidler og krydderi inden det tilsættes.

Bages i en bradepande i **30 – 40 min. ved 200 gr.**

Kagen kan holdes sig i dåse i flere måneder.

**Glasur:** 50 gr. margarine  
100 gr. flormelis  
100 gr. flødeost