

¹⁹
Juleredskage.

- 500g grahamsmel
- 300g lip farin
- 1 1/2 Ask natron
- 1 1/2 Ask kanel
- 1 Ask vanille
- 1 Ask salt
- 3 egg
- 2 dl olie
- 1 1/2 l rødt guleros
- 2 dl hakede nødder

Bland de tørre ingredienser. Bland olie og guleros.
Rør det hele sammen. Tilsæt nødder. Hold dejen i
den smalle brødform. Bag kagen i ca 1 time ved
175° på nedre ild.

Variation: 1/2 l guleros
1/2 l ananasmos.