

Opskrift  
Christel Pixi

# Christel Pixis Zucchini Bread

BAG

FOR

BørneTelefonen



Opskrift fra  
Christel Pixi

**Antal:** ca. 12 stykker

**Tilberedningstid:**

Bagetid: 40-45 min.

I alt ca. 2 timer med afkøling og bagning

Det kan være svært at få en sandkage til at se appetitlig ud, det ligner for det meste et rugbrød. Og rugbrød er dejligt, men sikke en skuffelse hvis man forventede en kage. Men ingen skuffelser her. Zucchini Bread (squashkage) er en af sandkagerne til gemmeren. Den er saftig, smager lidt af efterår og elskes af næsten alle – især af børn 🌞

## Ingredienser

### Zucchini Bread

100 g sukker

75 g lys muscovadosukker

1 ¼ dl god olivenolie

2 æg

250 g groft friskrevet squash/zucchini

250 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

¼ tsk. natron

½ tsk. salt

½ tsk. kanel

2 spsk. rørsukker gerne demerara-  
rørsukker til toppen af kagen (*kan  
udelades*).

## Fremgangsmåde

1. Forvarm din ovn til 180 grader alm. varme. Smør en brødform med rigeligt smør.
2. I en skål i mellemstørrelse pisker du sukker, muscovadosukker og olivenolie. Tilsæt æggene, og pisk til det bliver lyst og luftigt. Riv din squash ned i massen, og vend med en dejskraber.

## Fremgangsmåde

3. Sigt nu alle dine tørre ingredienser ned i dejen, og vend med en dejskraber. Hæld dejen i din smurte form. Drys toppen med demerara-rørsukker, det gør toppen sprød og kandiseret. Dette kan udelades.
4. Bag kagen i 40-45 min. Tjek med en tandstik efter 40 min. Tandstikken skal komme op af kagen kun med krummer på.
5. Lad kagen hvile i formen i 15 min. Kør en kniv langs kanterne, og vend den ud på en rist. Lad den køle helt af, inden du skærer den.
6. Det er en meget saftig kage, så hvis du skærer den, mens den stadig er lun, så kan den godt falde sammen. Alle smagene i kagen kommer også først til deres ret, når den er kølet af.
7. Slice den og bon appetit!