

# GRÆSKARKAGE / HALLOWEENKAGE

Uden mælk, gluten og sukker

## INGREDIENSER:

3 æg  
100 g dadler + 1 dl vand, som dadlerne har ligget i blød i ca. 1 time eller mere.  
1 tsk. salt  
1 dl kokosfibre  
3 tsk. bagepulver  
350 g revet græskar  
2 spsk. kokosolie  
1 spsk. kanel  
1 tsk. stødt koriander  
1 tsk. vaniljepulver  
1 spsk. FiberHusk / Løppefrøskaller

## GRÆSKARCREME på toppen

1 dl cashewnødder (lagt i blød i vand i min. 4 timer)  
1 dl græskarkød uden skræl  
½ dl agavesirup  
½ dl vand  
1 spsk. kokosolie

Det hele blendes til en lækker creme. Stil på køl ca. 30-60 min., så bliver det mere fast.

Skær et stykke græskar i meget tynde skiver, og tryk hjerterne ud med en lille udstikker. Pynt evt. med små plastik-edderkopper eller andet uhyggeligt.

## SÅDAN GØR DU:

Skær græskarret i mindre stykker, og blend det fint, eller riv det fint på et rivejern.

Æg og dadler og vand fra dadlerne blendes til en luftig masse (i en køkkenmaskine)

Rør/blend resten af ingredienserne i dejen.

Lad dejen hvile ca. 10 min.

Fyldes i en smurt springform (24 cm) og bages i ovnen i 35-40 min på 200 grader.



Opskriften er udarbejdet af Rikke Petersen  
<http://www.sundhedoglaekkerier.dk/>