



Ingredienser

4 æg
350 g sukker
75 g smør
2 ½ dl mælk
350 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
2 tsk. vanillesukker
350 g ananas (nettovægt) i ringe fra dåse

Pynt:

150 g smør
1 dl mælk
250 g brun farin
150 g kokosmel

Beskrivelse

Skær afdrippede ananasringe i små tern.

Pisk æg og sukker skummende. Smelt smørret og rør mælken i. Kom det i æggemassen. Bland hvedemel, bagepulver og vanillesukker og sigt det i. Rør dejen sammen. Vend ananastern i dejen.

Fordel dejen i en bradepande foret med bagepapir 30 x 40 cm. Bag kagen ved 175 grader i ca. 25 minutter.

Smelt smør, mælk og farin sammen i en lille gryde. Kom kokosmelet i. Fordel blandingen over kagen og bag kagen yderligere 20 minutter.