



Beskrivelse

Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps. Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælk. Rør den lune blanding i æggesnapsen og sigt dernæst mel, bagepulver og vanillesukker i dejen. Rør dejen sammen og kom den i en smurt bradepande (ca. 22 x 30 cm). Bag kagen 20-25 minutter ved 200 grader.

Smelt smørret til kokosglasuren i en gryde, tilsæt farin og fløde og kog op. Rør kokosmel og fintrevet appelsinskal i. Fordel kokosglasuren over kagen.

Bag kagen yderligere i 8-10 minutter ved 200 grader. Afkøl i form inden servering.

Ingredienser

4 æg
250 g sukker
75 g smør
2 dl mælk
275 g mel
3 tsk. bagepulver
1 1/2 tsk. vanillesukker

Kokosglasur:

150 g smør
250 g brun farin
1 dl piskefløde
175 g kokosmel
Skal af 1 1/2 appelsin