



Ingredienser

250 g sukker
3 æg
50 g margarine
2 dl mælk
250 g mel
2 tsk. bagepulver
1 spsk. vanillesukker

Fyld: ½ glas hindbærmarmelade fra Den gamle fabrik

Kokosglasur:

125 g margarine
200 g sukker
½ dl mælk
100 g kokosmel

Tilbehør: Evt. creme fraiche

Beskrivelse

Pisk sukker og æg til en luftig æggesnaps. Smelt margarinen 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. Bag kagen 20 minutter ved 200 grader. Smelt margarinen til kokosglasuren i en gryde, tilsæt sukker og mælk og kog op. Rør dernæst kokosmelet i.

Smør et tyndt lag marmelade på den forbagte kage og hæld kokosglasuren hen over, så den fordeles jævnt. Bag kagen yderligere i 8-10 minutter ved 220 grader. Afkøl i form inden servering.

Server evt. creme fraiche til kagen.