



Ingredienser

8 æg
600 g sukker
600 g mel
6 tsk. bagepulver
2 tsk. vanillesukker
100 g smeltet margarine
4 dl mælk

Glasur:

125 g margarine
250 g brun farin
100 g kokosmel
½ dl mælk

Beskrivelse

Æg og sukker piskes til en tyk masse.

Mel, bagepulver og vanillesukker røres i.

Mælk og margarine koges og blandes i.

Dejen hældes i bradepanden og bages ved 200 grader i ca. 20 min. på anden nederste rille.

Glasuren smeltes sammen i en gryde og fordeles over kagen.

Bages nu ca. 5 min. ved 225 grader.