Stikkelsbærkake med kokos

Ingredienser



3 egg
3 dl sukker
2 ts vaniljesukker
100 g smør
3 dl hvetemel
2 dl kokos
- -
2 dl stikkelsbær

Pynt:
1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Bland i vaniljesukker og smeltet smør. Rør til slutt inn hvetemel og kokos.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel stikkelsbærene over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35-40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen og flytt den så over på et fat. Dryss over melis før servering.

Tips

Både friske og frosne stikkelsbær kan brukes i denne kaken. Dersom du bruke frosne bær, trenger de ikke å tines før de has på deigen.

Kaken egner seg godt til frysing. Se også oppskrift på **Stikkelsbærkake**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stikkelsbaerkake-med-kokos