



# Dansk Drømmekake

ca. 12 kakestykker



Enkel

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Liten langpanne:

#### Sukkerbrød:

3,5 dl sukker

4 egg

50 g smør

2 dl melk

3,5 dl hvetemel

2 ts Dr. Oetker Bakepulver

1 ss Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

#### Topping:

125 g smør

3 dl sukker

0,5 dl melk

2 dl kokos

## 1 Forberedelser:

Smør en liten langpanne (24 x 38 cm). Forvarm stekeovnen.

**Over-/undervarme 180 °C**

**Varmluft 160 °C**

## 2 Sukkerbrød:

Visp sukker og egg hvitt og luftig. Smelt smør i en gryte og tilsett melk. Rør den lunkne blandingen i eggmassen, og tilsett mel blandet med bakepulver og vaniljesukker. Hell deigen i langpannen, og stek i 20 minutter.

## 3 Topping:

Lag toppingen mens kaken steker. Smelt smøret og tilsett melk og sukker. Rør i kokos og bland til en jevn masse. Ta ut kaken av ovnen og fordel kokosmassen over kaken.

## 4 Øk stekeovnstemperaturen til 210 grader. Stek kaken i ytterligere 10 minutter til kokosmassen begynner å få litt farge. Kjenn med en trepinne om kaken er ferdigstekt.

