

# RABARBERKAGE MED KOKOS

Pynt evt. rabarberkagen med kokos og frysetørrede rabarber på toppen.

Super god rabarberkage med kokos, som smager forrygende sammen med det søde rabarberfyld og tilføjer lidt knas til den svampede kage. Kagen er rigtig nem at lave og kan evt. serveres med en skefuld flødeskum, creme fraiche eller vaniljeis.

Til

## Fyld

- 300 g rabarber
- 75 g sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- 1 spsk vand

## Til rabarberkagen

- 125 g smør (stuetemperatur)
- 125 g sukker
- 2 æg
- 75 g kokosmel
- 1 dl mælk
- 80 g mel
- 2 tsk bagepulver

Start med at lave rabarberfyldet:

Skyl rabarberne og skær dem i mundrette stykker. Bland dem med sukker og vaniljesukker i en lille gryde sammen med vandet. Kog det op, og lad det simre i fem minutter. Tag det af varmen, og lad det køle lidt af.

Pisk smør og sukker sammen til kagen. Rør ét æg i ad gangen, og vend herefter kokosmel og mælk i. Bland mel og bagepulver, og sigt det i dejen ad to omgange. Vend det forsigtigt i dejen. Kom halvdelen af dejen i en smurt springform (ca. 18 cm), og fordel rabarberfyldet herpå. Kom det sidste af dejen ovenpå, og brug en kniv til at blande lagene med. Det må gerne være lidt marmoreret, så det skal ikke blandes ret meget sammen. Bag kagen i cirka 40 minutter, ved 180 grader.

