



Rabarbra- og kokosbiter

Ingredienser

- ♥ 2 egg
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1,5 dl kaldt vann

Topping:

- ♥ 130 g rabarbra (renset vekt)
- ♥ 50 g smør
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 1 egg
- ♥ 1,5 dl kokos



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Rør inn kaldt vann til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

Lag imens toppingen:

Skjær rabarbraen i små terninger.

Ha øvrige ingredienser i en liten kjele og gi det et raskt oppkok. Ta kjelen av platen.

Ta kaken ut av ovnen etter 20 minutters steking og avkjøl den i noen minutter. Fordel rabarbrabitene over kaken. Fordel så kokosblandingen jevn over rabarbrabitene.

Sett kaken tilbake i ovnen på midterste rille og stek kaken videre ved 200 °C, til den er gyllen på toppen, ca. 10-15 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og skjær kaken i firkanter.

Tips

♥ Oppbevar kaken innpakket i plast, slik at den holder seg myk og saftig. Kakestykkene kan også fryses.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-kokosbiter>