



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 stikkelsbærrene 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 bruker frosne bær, trenger de ikke å tines før de har på deigen.

Kaken egner seg godt til frysing. Se også oppskrift på [**Stikkelsbærkake**](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stikkelsbaerkake-med-kokos>