



*Drömmekage*

### 1. Teig

300g Zucker  
4 Eier  
½ TL Vanille-  
zucker  
280 g Mehl  
3 TL Backpulver  
200 ml Milch  
65 g Butter

Eier und Vanille-/Zucker schaumig  
rühren. Backpulver/Mehl  
unterrühren. Butter in Milch  
schmelzen. Alles verrühren.  
25 min bei 175° Umluft backen.

*Rezept Drömmekage*



### 2. Topping

100 ml Milch  
125 g Butter  
175 g Kokosraspel  
250 g Farin/brauner Zucker

Zutaten im Top aufkochen, auf  
den fertigen Kuchen geben.  
Weitere 5 Min. bei nun 225°  
Umluft backen.

