

# Söta kokosägg

Som små påskbakelser är dessa sockerkakor formade som ägg. Släpp loss fantasin och dekorera med glitterglasyr eller dekorationsglasyr.

8 styck



Lyckas lätt



up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

- 4 st ägg
- 3 dl strösocker
- 1 dl vatten
- 3 dl vetemjöl
- 1 dl Kokos riven
- 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 6 dl florsocker
- 4 msk vatten
- 0,5 tsk Dr. Oetker Citronarom
- 1 st Dr. Oetker Glitterglasyr

- 1 Sätt ugnen på 175 grader.
- 2 Smöra och vetemjola 2 st 23 cm springformar (eller grädda i omgångar, var noga med att smöra eller bröa formen på nytt mellan gräddning).
- 3 Vispa ägg och strösocker ljust och poröst.
- 4 Värm 1 dl vatten till sjudande och blanda det med äggsmeten.
- 5 Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Sikta sedan ner det i äggsmeten och blanda försiktigt tillsammans med riven kokos.
- 6 Dela smeten i två lika delar och häll i formar.
- 7 Grädda bottnarna ca 20 minuter. Prova med provsticka så att de är genomgräddade.
- 8 Ta ut bottnarna och låt svalna ca 10 minuter i springformen innan de vänds ut på plan yta och får svalna helt.



- 9 Stansa ut 8 st äggformade kakor ur kakorna och lägg de på ett galler.
- 10 Blanda florsocker, vatten och citronarom i en slål för att få en segt rinnig glasyr. Häll sedan över kakorna så att de täcks helt.
- 11 Låt glasyren stelna, och dekorera sedan med Dr. Oetker glitterglasyr (om du i stället vill ha dekoration som stelnar använder du i stället dekorationsglasyr eller kristyr).

Tip from the Test Kitchen

- Spara kakresterna som du får över när du stansat ut dina ägg. Det är perfekt att använda som bas till cakepops.

