

## Svenske rytterkager

4 æg  
510 gr. sukker  
180 gr. hvedemel  
6 – 7 spsk. kakao  
2 tsk. salt  
1 tsk. vaniljesukker  
175 gr. smeltet smør

### Glasure

75 gr. smør  
170 gr. sukker  
1½ dl. fløde  
1 dl. lys sirup  
200 gr. kokos

### Fremgangsmåde:

Pisk æg og sukker.  
Tilsæt øvrige ingredienser.  
Dejen hældes i bradepande.  
Bages 10 – 12 minutter på 225 grader.

### Glasure:

Bland smør, sukker, fløde og sirup. Kog det et par minutter.  
Tilsæt kokos og lad det koge et par minutter mere.  
Læg glasuren på kagen, når den er færdigbagt.  
Sæt kagen i ovnen igen med glasuren i ca. 10 minutter, til fyldet har fået farve.