

DET SØDE HJØRNE

RIBSKAGE

150 g smør

100 g sukker

1 spsk. vanillesukker

3 æg

150 g hvedemel

50 g kartoffelmel

1½ tsk. bagepulver

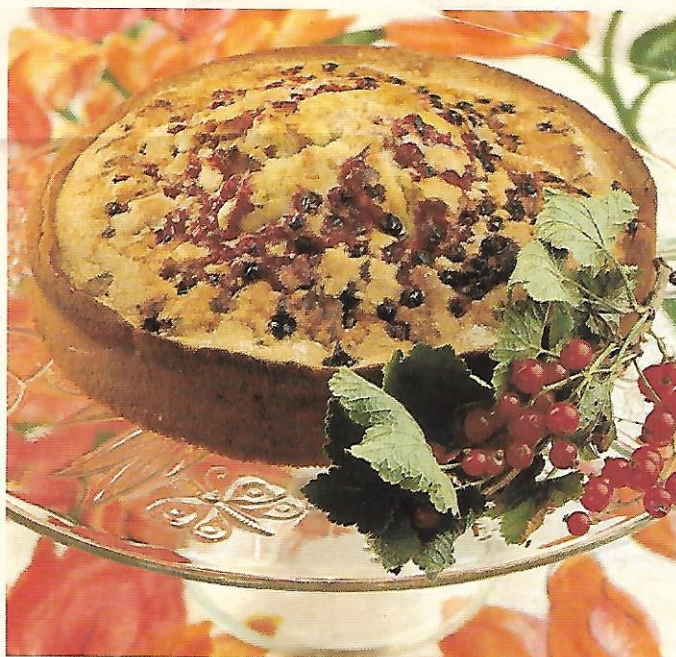
FYLD OG PYNT:

100 g ribbede ribs

1-2 spsk. sukker

Rør smør, sukker og vanillesukker lyst og luftigt. Tilsæt et æg ad gangen, og rør godt ind imellem. Sigt de to slags mel og bagepulver sammen, og rør det i dejen.

Kom dejen i en 20 cm smurt springform, drys ribsene over, og tryk dem let ned i dejen. Drys med sukker, og



bag kagen i en forvarmet ovn på 190° i 40-50 minut-

ter. Prøv med en nål, om kagen er gennembagt.