

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1/2 kopje suiker
- 1/4 kopje cacao
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel bakzout
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 eieren
- 150 gram margarine (gesmolten)
- 1 theelepel vanillesuiker
- 1/2 kopje yoghurt
- 1/2 kopje heet water
- 2 1/2 kopje meel

naar keuze: poedersuiker - of kokos.

Bereiding.

Doe alle ingrediënten in een hoge beslagkom en kneed net zo lang tot alle klontjes zijn verdwenen. Doe de deegbal vervolgens in een hoge bakvorm, bij voorkeur tulband vorm en zet hem in het midden van de oven op een rooster. De oven natuurlijk wel even voorverwarmen op 175 graden. De baktijd van dit IJslandse gebak is 60 minuten. Haal het gebak uit de oven en keer hem om op een gebaksbodem en bestrooi met poedersuiker of kokos.