



## Fruktkake i langpanne

### Ingredienser

3 store egg  
375 g sukker  
300 g smør  
2,5 dl melk  
5 ss konjakk  
750 g hvetemel  
4 ts bakepulver  
200 g nøtter  
900 g tørket frukt

Forslag til nøtte- og fruktblending:

100 g mandler  
100 g hasselnøtter  
100 g aprikos  
100 g rosiner  
75 g korinter  
150 g sultanarosiner (lyse rosiner)  
200 g svsker  
150 g dadler  
120 g cocktailbær (2 pk)

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Rør dette i eggedosisen sammen med konjakk. Bland hvetemel og bakepulver i en stor bolle. Hakk opp nøtter og frukt og bland med melet. Ha væsken i det tørre og rør deigen



godt sammen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 150°C i 1 time og 15 min (sjekk med kakenål etter at det har gått 1 time). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

### **Tips**

Fruktkaken er kjempefin å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fruktkake-i-langpanne>