



Fruktbrød

Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
3 egg
1 eggeplomme
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
100 g apsikat (1 pk)
100 g lyse rosiner
100 g hasselnøtter



Pensling:

1 eggehvit

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg og eggeplommen om gangen. Hakk nøttene. Bland nøtter, apsikat og lyse rosiner sammen med det tørre i en bakebolle. Rør dette så inn i smørkremen til en jevn deig.

Ha deigen i en avlang brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Glatt til overflaten og pensle over med eggehvit (se tips).

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Lyse rosiner ser penest ut i denne kaken og gir litt søtere smak, men kaken blir også god om du bruker vanlige, mørke rosiner. Lyse rosiner (sultana-rosiner) får du kjøpt på store, velassorterte matbutikker, helsekostforretninger og noen innvanderbutikker.

Penslingen med eggehvit gir kaken en blank og fin overflate, men dette kan sløyfes.

Steketiden kan variere - sjekk med en kakenål etter 1 time. Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir etter 45 min, for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

Oppbevar kaken innpakket i plast. "Fruktbrødet" passer også fint til frysing.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fruktbrod>