



## Julefruktkake

### Ingredienser

2 dl rosiner  
2,5 dl korinter  
2,5 dl lyse sultanarosiner  
1 dl aprikos i terninger  
1 dl pistasjnøtter eller mandler  
1 dl konjakk  
180 g smør  
180 g brunt sukker  
3 store egg  
1 ts vaniljeessens  
1 ts bakepulver  
0,5 ts nellik  
0,5 ts muskat  
1 ts kanel  
220 g hvetemel

### Dynking:

0,5 - 1 dl brun rom

### Fremgangsmåte

Bland tørket frukt og grovt hakkede nøtter med konjakk. La dette stå og trekke i 1 døgn.

Pisk sammen mykt smør og brunt sukker. Pisk inn ett egg om gangen og deretter vaniljeessens. Sikt sammen bakepulver, krydder og hvetemel. Rør dette i deigen. Ha til slutt i frukt-, nøtte- og konjakkblandingen og rør til alt er godt blandet.



Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i 1 time og 45 minutter (dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir den siste halvtimen, dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen).

Dynk den ferdigstekte kaken med rom mens den fortsatt er varm. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

### **Tips**

"Julefruktkake" er holdbar lenge dersom den pakkes inn i plast og med aluminiumsfolie rundt. Kaken kan også fryses.

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

---

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