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 fruktblanding:

100 g mandler
100 g hasselnøtter
100 g aprikos
100 g rosiner
75 g korinter
150 g sultanarosiner (lyse rosiner)
200 g svisker
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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fruktkake-i-langpanne