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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/julefruktkake