Fruktkake med dadler

Ingredienser



2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1,5 dl sukker
3 egg
500 g dadler (uten sten)
100 g fiken
100 g aprikoser
5 dl paranøtter

Fremgangsmåte

Sikt sammen mel, bakepulver og vaniljesukker. Bland inn sukker og sammenvispede egg. Tilsett grovt hakkede nøtter og tørket frukt oppdelt i små biter. Deigen skal bli tung og svært kompakt.

Smør en liten brødform (1 liter) og ha bakepapir i bunnen. Fordel deigen jevnt utover i formen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i ca. 1 time og 15 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret. Pakk den godt inn og oppbevar i kjøleskapet frem til servering (se tips).

Tips

Paranøtter kan byttes ut med mandler.

Bruk helst saftige dadler som kjøpes i løsvekt til denne kaken. Merk at det i vektangivelsen er ment dadler etter at stenene er fjernet.

Kaken er holdbar i flere uker og blir egentlig bare bedre av å stå og modne en stund. Pakk kaken godt inn i matpapir og med folie rundt. Ha den så i en plastpose og oppbevar i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fruktkake-med-dadler