Bajangakongens fruktkake

Ingredienser



150 g egg (se tips)
150 g sukker
150 g hvetemel
150 g mandler
150 g valnøtter
150 g rosiner
150 g korinter
150 g aprikoser

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Hakk mandler og valnøtter. Bland hakkede nøtter, hakkede aprikoser, rosiner og korinter med hvetemelet (se tips). Bland dette deretter i eggedosisen til en nokså fast og kompakt deig.

Fordel deigen i en smurt, avlang brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 1 time (sjekk med kakenål om kaken trenger noe lenger steketid). Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir de siste 15 minuttene for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen en stund før den løsnes fra formen med en skarp kniv og forsiktig hvelves ut av formen.

Tips

150 g egg tilsvarer ca 3 stk egg i størrelse M.

Det er lurt å blande den tørkede frukten og nøttene med melet, fordi dette forhindrer at den tørkede frukten og nøttene synker til bunnen av kaken under stekingen.

"Bajangakongen fruktkake" kan varieres med ulike typer tørket frukt og nøtter. Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bajangakongens-fruktkake