Earl Grey fruktkake



Ingredienser

3 dl sterk, nytrukken Earl Grey te
100 g tørkede epleringer
100 g rosiner
100 g aprikoser
100 g dadler
100 g svisker
175 g smør
200 g brunt sukker
2 ss lys sirup
1 stort egg
1 ts nellik
1 ts kanel
1 ts allehånde
1 ts bakepulver
6 dl hvetemel
120 g cocktailbær (2 pk)

Glasur:
3 dl melis
ca. 2 ss vann

Pynt:
60 g cocktailbær (1 pk)
noen aprikoser

Fremgangsmåte

Bland hakkede epleringer, aprikoser, dadler, svisker og rosiner i en stor kjele. Hell over varm te. Tilsett smør, brunt sukker og sirup. Gi det hele et oppkok. Avkjøl blandingen. Pisk sammen egget med en gaffel og bland i. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Del opp cocktailbærene og bland med litt av melet (dette forhindrer at bærene synker til bunnen av kaken under stekingen). Bland alt sammen til en jevn deig.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille ved 160°C i 60-70 min (Prøv med en kakenål etter 1 time. Hvis kaken ikke er gjennomstekt, stek kaken i ca et kvarter til.) Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Dekk den kalde kaken med melisglasur. Pynt med hele cocktailbær og biter av tørket aprikos.

Tips

Kaken har lang holdbarhet. Pakk den godt inn i folie og plast, så kan den oppbevares i romtemperatur eller kjøleskap. Kaken er også fin å fryse.

Se også oppskrift på **Fruktkake med te**, **Christmas Cake** og **Julefruktkake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/earl-grey-fruktkake