Engelsk fruktkake



Ingredienser

200 g smør
150 g sukker
4 egg
1 ts bakepulver
250 g hvetemel
75 g hasselnøtter
80 g cocktailbær
40 g sukat
100 g rosiner
0,5 dl rom (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland cocktailbær, rosiner og sukat med 2 ss hvetemel (dette forhindrer at frukten synker til bunns i kaken under stekingen). Sikt resten av melet med bakepulver og bland inn i deigen. Vend i hakkede hasselnøtter og den melete frukten til slutt sammen med rom. Bland alt forsiktig.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform (1,5 liter). Jevn til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 170°C i 50-60 min (se tips). Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut.

Tips

Pass på at kaken steker passe lenge. Den må være gjennomstekt, men steker den for lenge, blir kaken tørr.

Rom gir veldig god smak til kaken. Bruk gjerne mørk rom. Vil du ikke bruke alkohol, kan du bruke lunkent vann tilsatt noen dråper romessens.

"Engelsk fruktkake" er fin å fryse.

Se også oppskrift på flere andre fruktkaker på detsoteliv.no, for eksempel "Rik fruktkake", "Fruktkake med appelsinjuice" og "Fruktkake med nøtter".

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

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