Det søte liv...

Rik fruktkake



Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
3 egg
1 ts bakepulver
200 g hvetemel
2 dl appelsinjuice
100 g rosiner
100 g cocktailbær
150 g aprikoser
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Ha rosiner, cocktailbær, oppdelte aprikoser og hakkede hasselnøtter i en bolle. Hell over appelsinjuice og la stå i minst 2 timer, slik at juicen får trekke godt inn i frukten.

Bland frukten med 2 ss av hvetemelet (dette forhindrer at frukten synker til bunns i kaken under stekingen).

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland resten av melet og bakepulver og rør inn i deigen. Vend i fruktblandingen.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform (2 liter). Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i 1,5 - 2 timer.

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Tips

"Rik fruktkake" er holdbar om den pakkes godt inn i plast. Den er kjempefin å fryse.

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

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

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