Fruktkake

Ingredienser



200 g smør
2,5 dl sukker
4 egg
0,5 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
125 g fiken
50 g mandler
50 g rosiner
50 g aprikoser
10 stk røde coctailbær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt nesten alt melet sammen med bakepulver og rør i, så du får en jevn deig.

Hakk mandlene og bland med rosiner i en bolle. Del fiken og aprikos i små biter og ha i. Del cocktailbærene i to. Bland dette så med hvetemelet du har holdt til side (dette forhindrer at fruktblandingen synker til bunns i kaken under stekingen). Vend den melete fruktblandingen inn i deigen.

Fordel deigen i en smurt og strødd formkakeform (1,5 liter). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål om den er helt gjennomgstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves over på et fat..

Tips

"Fruktkake" er en holdbar kake hvis den pakkes godt inn i plast og oppbevares kjølig. Den er fin å fryse.

Dette er en mild og enkel type "Fruktkake". Du finner mange fruktkaker i ulike varianter på detsoteliv.no (søk på fruktkake eller Christmas Cake på startmenyen). Se i tillegg "Fruktbrød", "Frk. Paulsens plumkake", "Slumsekake", "Spennende formkake", "Sviskeformkake" og ulike typer fikenkaker.

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

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