Fruktkake med te

Ingredienser



- ♥ 50 g sukat
- ♥ 50 g apsikat
- ♥ 75 g korinter
- ♥ 125 g rosiner
- ♥ 60 g røde cocktailbær (1 pk)
- ♥ 1 tepose (Earl Grey Tea)
- ♥ 3 dl kokende vann
- ♥ 2 egg
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 375 g hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Kok opp vannet i en liten kjele og la teposen trekke i vannet i 10–15 min. Fjern teposen. Ha sukat, apsikat, korinter og rosiner i kjelen med te. Varm opp til kokepunktet, ta kjelen fra platen og sett på et lokk. La frukten trekke i den varme teen i 1–2 timer (eller lenger, hvis du vil).

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i den oppbløtede frukten og resten av teen i kjelen. Del hvert cocktailbær i fire og bland i deigen. Sikt sammen mel og bakepulver og tilsett. Bland til en jevn deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30–35 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i fire lengder fra langsiden (hver lengde blir da ca. 7 x 20 cm). Del hver lengde opp i skiver.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruktkake-med-te