Fruktkake i langpanne



Ingredienser

♥ 3 store egg
♥ 375 g sukker
♥ 300 g smør
♥ 2,5 dl melk
♥ 5 ss konjakk
♥ 750 g hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 200 g nøtter
♥ 900 g tørket frukt

Forslag til nøtte- og fruktblanding:
♥ 100 g mandler
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 100 g aprikos
♥ 100 g rosiner
♥ 75 g korinter
♥ 150 g sultanarosiner (lyse rosiner)
♥ 200 g svisker
♥ 150 g dadler
♥ 120 g cocktailbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Rør dette i eggedosisen sammen med konjakk. Bland hvetemel og bakepulver i en stor bolle. Hakk opp nøtter og frukt og bland med melet. Ha væsken i det tørre og rør deigen

godt sammen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 150°C i 1 time og 15 minutter (sjekk med kakenål etter at det har gått 1 time).

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Skjær kaken opp i firkanter.

Tips

Fruktkaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruktkake-i-langpanne