Fruktbrød



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
3 egg
1 eggeplomme
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
100 g apsikat (1 pk)
100 g lyse rosiner
100 g hasselnøtter

Pensling:
1 eggehvite

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg og eggeplommen om gangen. Hakk nøttene. Bland nøtter, apsikat og lyse rosiner sammen med det tørre i en bakebolle. Rør dette så inn i smørkremen til en jevn deig.

Ha deigen i en avlang brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Glatt til overflaten og pensle over med eggehvite (se tips).

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Lyse rosiner ser penest ut i denne kaken og gir litt søtere smak, men kaken blir også god om du bruker vanlige, mørke rosiner. Lyse rosiner (sultanarosiner) får du kjøpt på store, velassorterte matbutikker, helsekostforretninger og noen innvandrerbutikker.

Penslingen med eggehvite gir kaken en blank og fin overflate, men dette kan sløyfes.

Steketiden kan variere - sjekk med en kakenål etter 1 time. Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir etter 45 min, for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

Oppbevar kaken innpakket i plast. "Fruktbrødet" passer også fint til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruktbrod