Helsekostkake

Ingredienser



3 dl sterk, nytrukket svart te
200 g rosiner
100 g tørkede aprikoser
1 egg
0,5 dl sukker
1 ts bakepulver
3 dl fin sammalt hvete

Fremgangsmåte

Ha rosiner og oppdelte aprikoser i en bakebolle. Hell over varm, nytrukket te. La dette stå og trekke i 12 timer. Rør inn egget og sukker. Tilsett bakepulver og til slutt fin sammalt hvete. Bland godt (bruk en treskje eller liknende).

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med et stykke bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time. Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Serveres i tykke skiver.

Tips

Vær oppmerksom på at denne kaken ikke er så veldig søt. Den smaker godt sammen litt smør og brunost eller syltetøy.

Rosiner og aprikoser kan byttes ut med annen tørket frukt, for eksempel svisker.

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

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