Fruktkake med krydder og nøtter



Ingredienser

♥ 100 g aprikoser
♥ 100 g fiken
♥ 100 g rosiner
♥ 100 g mandler
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 4 store egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts muskat
♥ 0,5 ts kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 2 ss brandy (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Skjær tørkede aprikoser og fiken opp i små biter. Bland med rosiner. Grovhakk nøttene. Bland tørket frukt og nøtter med noe av hvetemelet, slik at alt blir godt dekket med mel (dette forhindrer at nøttene og frukten synker til bunns i kaken under stekingen).

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen resten av melet med bakepulver og krydder. Ha dette i deigen og rør deigen glatt

og klumpfri. Tilsett brandy (se tips). Bland til slutt inn den melete frukten og nøttene.

Fordel deigen i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca. 50 minutter (sjekk med en kakenål, for det kan hende at du må steke kaken litt lenger).

Avkjøl kaken noen minutter i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen. Avkjøl kaken helt før den skjæres opp i skiver. Pynt med melisdryss.

Tips

♥ Du kan godt bruke andre typer nøtter eller tørket frukt (for eksempel dadler eller svisker) hvis du ønsker. Brandy kan erstattes med konjakk, brun rom eller portvin.

♥ Kaken er holdbar dersom den pakkes godt inn i plast, eventuelt med aluminiumsfolie rundt, og oppbevares kjølig. Den er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruktkake-med-krydder-og-notter