Engelsk julefruktkake (Christmas Cake)



Ingredienser

♥ 2 dl rosiner
♥ 2,5 dl korinter
♥ 2,5 dl lyse sultanarosiner
♥ 1 dl aprikos i terninger
♥ 1 dl pistasjnøtter eller mandler
♥ 1 dl konjakk
♥ 180 g smør
♥ 180 g brunt sukker
♥ 3 store egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts muskat
♥ 1 ts kanel
♥ 220 g hvetemel

Dynking:
♥ 0,5 - 1 dl brun rom

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Bland tørket frukt og grovt hakkede nøtter med konjakk. La dette stå og trekke i 1 døgn.

Pisk sammen mykt smør og brunt sukker. Pisk inn ett egg om gangen og deretter vaniljeekstrakt. Sikt sammen bakepulver, krydder og hvetemel. Rør dette i deigen. Ha til slutt i frukt–, nøtte– og konjakkblandingen og rør til alt er godt blandet.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i 1 time og 45 minutter (dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir den siste halvtimen, dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen).

Dynk den ferdigstekte kaken med rom mens den fortsatt er varm. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Sikt melis over kaken før servering.

Tips

Julefruktkake er holdbar lenge dersom den pakkes inn i plast og med aluminiumsfolie rundt. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/engelsk-julefruktkake-christmas-cake