Grov nøttekake med tørket frukt



Ingredienser

200 g smør
2 dl vann
2 dl melk
500 g fin sammalt hvete
200 g sukker
1 ss bakepulver
50 g hasselnøtter eller valnøtter
225 g blandet tørket frukt

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melk og vann.

Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle sammen med hakkede nøtter og opphakket tørket frukt (se tips). Ha i væsken og bland deigen raskt sammen.

Ha deigen i en smurt form som rommer 1,5 liter. Ha bakepapir i bunnen, slik at den ferdigstekte kaken blir lett å få ut av formen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut.

Tips

Du kan bruke forskjellig type tørket frukt til denne kaken, slik som rosiner, hakkede aprikoser, hakkede svisker, fiken eller dadler. I kaken på bildet er det brukt rosiner og dadler.

Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grov-nottekake-med-torket-frukt