Rik fruktkake



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 dl appelsinjuice
♥ 100 g rosiner
♥ 100 g cocktailbær
♥ 150 g aprikoser
♥ 100 g hasselnøtter

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha rosiner, cocktailbær, oppdelte aprikoser og hakkede hasselnøtter i en bolle. Hell over appelsinjuice og la stå i minst 2 timer, slik at juicen får trekke godt inn i frukten.

Bland frukten med 2 ss av hvetemelet (dette forhindrer at frukten synker til bunns i kaken under stekingen).

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland resten av melet og bakepulver og rør inn i deigen. Vend i fruktblandingen.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform (2 liter). Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i 1,5 – 2 timer.

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Rik fruktkake er holdbar om den pakkes godt inn i plast. Den er kjempefin å fryse.

♥ Se også oppskrift på flere andre fruktkaker på detsoteliv.no, for eksempel **Engelsk fruktkake** og **Fruktkake med appelsinjuice**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rik-fruktkake