Dundee Cake (Julefruktkake fra Skottland)



Ingredienser

♥ 180 g smør
♥ 180 g brunt sukker
♥ 3 egg
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 5 ss appelsinmarmelade
♥ 225 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 100 g mandelmel
♥ 200 g rosiner
♥ 200 g lyse sultanarosiner
♥ 100 g cocktailbær

Pynt:
♥ 20–25 skåldede mandler

Pensling:
♥ 1 ss melk
♥ 2 ts sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og brunt sukker til en lys og luftig smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland inn revet appelsinskall og appelsinmarmelade.

Sikt sammen mel og bakepulver og bland dette med mandelmel.

Ha rosiner, sultanarosiner og halve cocktailbær i en bolle. Tilsett et par spiseskjeer av melblandingen og vend frukten i dette slik at alle biter blir dekket av mel (dette forhindrer at frukten legger seg i bunnen av kaken under stekingen).

Ha resten av melblandingen i smørkremen og rør forsiktig for hånd til du får en jevn deig. Vend den melede, tørkede frukten inn i deigen til slutt.

Smør en rund form (20 cm i diameter) med smør i både bunn og kanter. Legg bakepapir i bunnen og deretter også en remse bakepapir langsmed kanten av formen slik at høyden på formen blir forlenget.

Ha deigen i formen og jevn til overflaten. Legg hele, skåldede mandler på toppen av deigen i et pent sirkelmønster.

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 45 minutter. Senk varmen til 160 °C og stek kaken videre i 50–80 minutter, til den er gjennomstekt i midten (se tips).

Kok opp melk og sukker i en liten kjele. Pensle dette på toppen av den ferdigstekte kaken straks den tas ut av ovnen og stek kaken i 2–3 minutter til slik at overflaten blir blank.

Avkjøl kaken og ta den ut av formen. Pakk kaken inn i matpapir og deretter aluminiumsfolie og la den stå kjølig i minst 2 dager før den skjæres i.

Tips

♥ Kaken trenger lang steketid fordi den er så høy. Sjekk med en kakenål at den er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen. Dekk til kaken med et stykke bakepapir underveis i stekingen hvis du synes at den blir for mørk på toppen.

♥ Denne kaken holder seg saftig og god i flere uker dersom den er godt innpakket og oppbevares kjølig. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dundee-cake-julefruktkake-fra-skottland