



Fruktkake med te

Ingredienser

50 g sukat
50 g aprikat
75 g korinter
125 g rosiner
60 g røde cocktailbær (1 pk)
1 tepose (Earl Grey Tea)
3 dl kokende vann
2 egg
200 g sukker
375 g hvetemel
2 ts bakepulver



Fremgangsmåte

Kok opp vannet i en liten kjele og la teposen trekke i vannet i 10-15 min. Fjern teposen. Ha sukat, aprikat, korinter og rosiner i kjelen med te. Varm opp til kokepunktet, ta kjelen fra platen og sett på et lokk. La frukten trekke i den varme teen i 1-2 timer (eller lenger, hvis du vil).

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i den oppbløtete frukten og resten av teen i kjelen. Del hvert cocktailbær i fire og bland i deigen. Sikt sammen mel og bakepulver og tilsett. Bland til en jevn deig.

Ha deigen i en liten, bakepapkledde langpanne (20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-35 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i fire lengder fra langsiden (hver lengde blir da ca 7x20 cm). Del hver lengde opp i skiver.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruktkake-med-te>