



## 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



### 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 steking).

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.

## 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](https://www.detsoteliv.no), for eksempel "Engelsk fruktkake", "Fruktkake med appelsinjuice" og "Fruktkake med nøtter".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/rik-fruktkake>