

# Engelsk fruktkaka

## Ingredienser till 16-20 bitar

- 150 gram torkade fikon
- 3 msk konjak
- 1 dl russin
- 15 halverade cocktailbär
- ½ tsk malda nejlikor
- 1 krm riven muskot
- 1 msk kanel
- 200 gram smör
- 3 dl socker
- 4 ägg
- rivet skal av en citron
- 1 tsk mald ingefära
- ½ tsk bakpulver
- 3 ½ dl vetemjöl

## Tillagning

1. Sätt ugnen på 150 °C
2. Skär fikonen i grova strimlor. Lägg dem i en skål, slå över konjak och låt dem stå och dra ett par timmar
3. Rör smör och socker vitt och poröst
4. Tillsätt ägg, ett i taget under kraftig omrörning
5. Blanda i russin, cocktailbär, fikonen med konjaken, kryddor och citronskal
6. Rör i vetemjölet blandat med bakpulvret
7. Häll i en smord och bröad form, ca 1 ½ liter
8. Grädda i 150°C ugnsvärme på första falsen 1 ¼ - 1 ½ timme eller tills kakan känns torr när man provar med en sticka
9. Grädda i 10 - 15 minuter