

Jouluinen hedelmäkakku

Leivo joulun kahvipöytään muhkea hedelmäkakku.

12 - 15 annosta



Vaikeustaso 1

up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkutaikina:

- 200 g voita
- 2 dl fariinisokeria
- 3 kpl kananmunaa
- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl kanelia
- 1 ps Dr. Oetker Hasselpähkinärouhetta
- 2 rs Dr. Oetker Hedelmäsekoitusta
- yhden appelsiinin kuori raastettuna
- 1 dl appelsiinimehua

Koristelu:

- tomusokeria
- Dr. Oetker Hedelmäsekoitusta

- 1** Vatkaa pehmeä voi ja fariinisokeri sähkövatkaimella vaahdoksi. Lisää munat yksi kerrallaan vatkatun. Sekoita kuivat aineet sekä hasselpähkinärouhe, hedelmäsekoitukset ja appelsiininkuoriraaste keskenään sekaisin. Lisää taikinaan edellä mainittu kuivien aineiden ja mausteiden sekoitus sekä appelsiinimehu ja sekoita esimerkiksi isolla lusikalla tasaiseksi.
- 2** Kaada voideltuun ja korppujauhotettuun rengasvuokaan ja **paista 175 asteisessa uunissa keskitasolla noin 55-60 minuuttia.** Kumoa jäähtynyt kakku tarjoilulautaselle, sihtaa päälle tomusokeria ja ripottele päälle ja ympärille hedelmäsekoitusta.