



# Multi-Frutti-Cake

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std. 15 Min.
Gerät	Combair SE ab 2015

## Zubereitung

---

200 g Butter, weich  
180 g Rohrzucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
1 Orange, unbehandelt, Saft und Schale  
200 g Weissmehl  
2 TL Backpulver  
50 g Cranberries, getrocknet  
100 g Aprikosen, getrocknet  
100 g Mandeln, gestiftelt

Die Cakeform mit Backpapier auskleiden oder mit Butter einfetten.

Aprikosen in Streifen schneiden.

### **Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen**

Butter, Rohrzucker und Salz zu einer luftigen Masse aufschlagen. Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Saft und Schale der Orange zufügen.

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dörrfrüchte und Mandelstifte unter den Teig geben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Cakeform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

### **Backgut einschieben**

### **Heissluft 160 °C während 1 Std. 15 Min.**

Cake leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und anschliessend vollständig auskühlen lassen.





## Zubehör

---

Gitterrost

Cakeform, 25–28 cm lang

