



Multi-Frutti-Cake



Zubereitung 30 Min.
Garzeit 1 Std. 15 Min.
Gerät Comhair 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

