



# Multi-Frutti-Cake

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding  
Gaartijd  
Apparaat

30 Mins  
1 Hrs 15 Mins  
Combair SE vanaf 2015

## Bereiding

---

- 200 g boter, zacht
- 180 g ruwe suiker
- 1 snufje zout
- 4 eieren
- 1 sinaasappel, onbehandeld, sap en schil
- 200 g fijne patentbloem
- 2 tl bakpoeder
- 50 g cranberry's, gedroogd
- 100 g abrikozen, gedroogd
- 100 g amandelen, geplet

Bakpapier in cakevorm leggen of vorm met boter invetten.

De abrikozen in reepjes snijden.

### Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

Boter, ruwe suiker en zout tot een luchtigemassa opkloppen. De eieren toevoegen en verder kloppen tot de massa een romige consistentie heeft. Het sap en de sinaasappelschil toevoegen.

Meel en bakpoeder mengen en eronder roeren. De gedroogde vruchten en amandelstiften aan het deeg toevoegen.

Het deeg in de voorbereide vorm vullen. De cakevorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

### Put the pastry in

### Hot air 160 °C gedurende 1 Hrs 15 Mins

De cake een beetje laten afkoelen, vervolgens uit de vorm nemen en dan volledig laten afkoelen.





## Accessoires

---

Rooster

Cakevorm, 25–28 cm lang

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

11.12.2019

