

Cleek – Yoghurt Frugtkage (julekage)

Frugt blanding:

100 g hakkede figer
100 g hakkede dadler
300 g rosiner
100 g hakkede valnødder
50 g kandiseret appelsinskal
60 ml appelsinjuice
revet skal af ½ appelsin
4 spsk citronsaft
revet skal af ½ citron

Kage blanding:

175 g mel
1 tsk bagepulver
1 tsk natron
1 tsk kanel
½ tsk muskatnød
½ allehånde / nellike
100 g smør (blødgjort)
150 g brun farin
2 store æg
150 ml yoghurt
½ tsk vanilje essens
½ tsk mandel essens

Arbejdsplan:

1. Bland frugtblandingen sammen og lad det stå natten over.
2. Når man er klar til at lave kagen, tænd ovnen på 180°C, varmluft. Beklæd en rund bageform på 23 cm med bagepapir.
3. Sigt mel, bagepulver, natron og krydderierne sammen og sæt til side.
4. Pisk det blødgjorte smør sammen med sukker.
5. Tilsæt æggene, yoghurt og essenserne.
6. Tilsæt skiftevis lidt frugtblanding og melblandingen.
7. Når alle ingredienserne er godt blandede, fordel dejen i bageformen og jævn overfladen med en kniv (og evt. lidt varmt vand).
8. Bag i ca. 60 min. Tjek om kagen er færdigbagt ved tandstikprøven.

Kagen har godt af at trække i flere uger ☐ ☐

Julekagen

Kagen kan viderearbejdes til en engelsk julekage:

- Evt. "fodre" med whisky eller brandy fra november til december.
- Smør toppen og siderne med klumpfri appelsinmarmelade som klister til et tyndt lag marcipan.
- Smør op med et tykt lag "royal icing" – en tyk glasur af piskede æggehvinder, flormelis og citronsaft.