

# Engelsk julekage

12 - 16 portioner



nem

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

springform; ø 22 cm

### Kagedej:

200 g rosiner (gerne en blanding af lyse og mørke)  
2 poser Dr. Oetker Korender (150 g)  
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)  
1 bæger Dr. Oetker Sukat (100 g)  
1 bæger Dr. Oetker Blandede Cocktailbær (100 g), grofthakket  
1 ½ dl kogende vand  
125 g blødt smør  
1 dl sirup  
2 æg str. M/L  
200 g hvedemel  
1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver  
2 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler (100 g)  
1 dl cognac (evt. whisky, cointreu eller portvin)

## 1 Forberedelse - frugt i blød:

Kom rosiner, korender, appelsinskal, sukat og hakkede cocktailbær i en skål. Hæld kogende vand over og lad det stå og trække i ca. 1 time.

## 2 Kagedejen:

Tænd ovnen på 150 °C traditionel varme.

Pisk smør og sirup blødt og cremet. Pisk æggene i ét ad gangen med en håndmixer ved højeste hastighed. Sigt hvedemel og brunt bagepulver i dejen og vend dejen sammen. Rør til sidst mandler og de tørrede frugter i dejen. Fordel dejen i en smurt, meldrysset springform (ø 22 cm).

Bag kagen nederst i ovnen 90-100 minutter. Lad kagen køle let af i formen på en bagerist. Mens kagen stadig er lun hældes cognac over.

Lad kagen køle helt af. Kom derefter kagen i en tætlukket beholder i køleskabet og lad den trække i mindst en uge.

**Bagetid: 90 - 100 minutter**

## Tip:

Kagen i den tætlukkede beholder kan holde sig helt fra jul til påske, hvis man altså kan holde fingrene fra den.