



⌚ ± 1 uur

 12 personen

Deze cake wordt gemaakt van gedroogd fruit en verschillende kruiden en noten. Door deze combinatie is de cake lekker zoet. In het Verenigd Koninkrijk wordt deze lekkernij vaak geserveerd tijdens Kerstmis en soms zelfs op een bruiloft. Het is dan ook een typisch Brits lekkernij. Wij vinden het in ieder geval een heerlijk lekkernij voor bij een kopje koffie of thee. Reden genoeg dus om deze cake zelf eens te gaan maken. Lees snel verder voor ons fruitcake recept en ga lekker aan de slag!

- 200 gram gedroogde dadels;
- 200 gram gedroogde vijgen;
- 100 gram rozijnen;
- 100 gram Gekonfijte stukjes Cassata Speciaal 4x4mm 475gr;
- 200 milliliter zonnebloemolie;
- 200 gram Lichte Basterdsuiker Van Gilse;
- 300 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 16 gram bakpoeder;
- 1 theelepel kaneel;
- ½ theelepel gemalen kruidnagels;
- ½ gemalen gemberpoeder;
- Tulband bakvorm;
- Bakpapier.





# Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
  2. Snijd de gedroogde dadels en vijgen in kleine stukjes.
  3. Doe de gesneden stukjes in een kom en doe de rozijnen en het sinaasappelsap erbij in.
  4. Laat de vruchten ongeveer 30 minuten weken.
  5. Mix in een andere kom de boter en suiker tot een luchtig mengsel.
  6. Mix de eieren 1 voor 1 toe door de boter heen.
  7. Zeef de bloem, bakpoeder, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gember en zout boven de boter.
  8. Vouw dit voorzichtig door de boter heen, totdat je een egaal beslag hebt.
  9. Spatel de geweekte vruchten, 50 gram gekonfijte vruchten en sinaasappelsap door het beslag heen.
  10. Mix dit voor ongeveer 2 minuten goed door.
  11. Leg een bakpapier in de cakevorm.
  12. Verdeel het beslag over de bakvorm.
  13. Bak de cake in ongeveer 45 minuten goudbruin.
- Tip!** Steek met een satéprikker in de cake, komt deze er schoon uit? Dan is de cake gaar.
14. Verdeel 50 gram gekonfijte vruchten over de cake.
- Tip!** Top de cake af met honing en noten.

## Hoe kun je deze fruitcake het beste bewaren?

**Bekijk ook eens onze andere cake recepten!**

Heb je na het bakken van deze fruitcake de smaak te pakken en wil je nog meer lekkernijen maken? Dan vind je



het vast fijn om te lezen dat we naast deze cake nog een heleboel andere recepten op onze blog hebben staan waar je heerlijke cakes mee kunt maken. Bak bijvoorbeeld eens deze heerlijke [appel limoen cake](#) en ook het recept voor een frisse [lemon drizzle cake](#) moet je echt eens proberen. Ben je meer een zoetekauw? Dan is ons recept voor een lekkere [chocolade cake](#) en deze heerlijke [arretjescake](#) echt wat voor jou. [Bekijk ook al onze andere cake recepten hier!](#)

## Laat jouw zelfgemaakte fruitcake aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept deze heerlijke fruitcake maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw zelfgemaakte cake en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw lekkernij niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Vijgen Gedroogd 230g (Art.nr.: BNC01333)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Mill & Mortar Kruidnagel (Heel) Biologisch 30g (Art.nr.: MM12102)
- 1 x Gember Gemalen Biologisch 30 gram (Art.nr.: UD5005729)
- 1 x Gewelde Gedroogde Dadels zonder Pit Biologisch 150g (Art.nr.: UD5008236)
- 1 x Gekonfijte stukjes Cassata Speciaal 4x4mm 475gr (Art.nr.: 632120090370)
- 1 x Tulband Bakvorm Ciambella Ø24x7,5(h) cm (Art.nr.: DC0075026)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Rozijnen 1kg (Art.nr.: DH54)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

