



Englantilainen hedelmäkakku

Aineet: 200 g Voita
2 dl Sokeria
3 kpl Munaa
2 tl Vaniljasokeria
2 tl Leivinjauhetta
3 dl Vehnäjauhoa
1-2 dl Kirsikoita paloitteltuna
1 dl Hasselpähkinöitä rouhittuna
1 dl Rusinoita
1 dl Luumuja suikaleina

Valmistus: 1. Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi.
2. Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun.
3. Sekoita jauhoihin vanilliinisokeri, leivinjauhe ja hedelmät ja lisää taikinaan.
4. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan ja paista 175 asteessa reilu tunti.

www.superkokki.com