

## Vruchtencake

- \*330 gram zelfrijzend bakmeel
- \*2 afgestreken eetlepels koekkruiden
- \*1 afgestreken theelepel zuiveringszout
- \*200 gram gedroogde vruchten
- \*60 gram gehakte geconfijte kersen
- \*30 gram gehakte sukade
- \*2 1/2 dl water
- \*60 gram boter
- \*120 gram bruine suiker

Zeef het bakmeel met de koekkruiden en het zuiveringszout in een kom. Voeg de gedroogde vruchten, kersen en sukade toe. Doe het water, boter en bruine suiker in een steelpan. Verwarm tot de boter gesmolten is. Afkoelen. Giet over de droge ingrediënten en roer flink met een houten lepel. Giet in een cakevorm, die met ingevet vetvrij papier bekleed is. Bak 1 1/4 uur in een matig warme oven tot de cake stevig is. Keer om op een rooster.