

Gule kage

350g blandede nødder
pistanødder, valnødder
hassel nødder, cashewnødder

350g sørvede frugt.

figer, søvske, dadler
sørvæd eksotiske frugter

150g

ananas, rødt papaya

1 ss citron (skallen)

100g brødemel

1 skk bagepulver

1/2 skk allehinde

150g lys rørsukker

3 sort og

sandbagesform 1,5l

bagepapir

cognac, brandy

et mørk røn 5cl

Det nødder og frugter græst med
en kniv, ikke de skoldes.

Tilsæt rødt citronskal, mel
bagepulver, allehinde og rørsukker.
Blend det hel godt med
hånden.

Pisk de hel og sammen, og
rør dem lidt efter lidt i
dejen.

Smit formen, og beklad
den med bagepapir. Hæld
dejen i, pres den godt sam-
men med en ske, bag
kagen i 150° varm ovn
ca 45 min. Afkøl, ud

Prik nu 10 huller i dejen
med en strikkugle og dryp
med cognac - ca halvdel.

Grøb bagepapir rundt om
kagen og pak den ind
i folie. Efter en eller to
dage drypper den med
resten af cognacen og
svøles ind i bagepapir og
folie igen