Hedelmäkakku

Aineet:
250 g voita tai margariinia
2 ½ dl sokeria
4 munaa
4 ½ dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 dl (227 g:n tlk) punaisia kirsikoita
4 rkl kirsikkatölkin lientä
1 dl korintteja
1 rasia (65 g) sukaatteja
100 g hasselpähkinöitä

Valmistus: Rouhi pähkinät, paloittele kirsikat, sekoita leivinjauhe pieneen jauhomäärään. Erota jauhoista n. 1 dl ja jauhota sillä paloitellut kirsikat, korintit ja sukaatit. Vaahdota pehmeä rasva ja sokeri. Lisää munat yksitellen välillä hyvin sekoittaen. Lisää jauholeivinjauheseos, loput jauhot, kirsikoiden liemi ja jauhotetut hedelmät. Sekoita taikina hyvin. Kaada se voideltuun, jauhotettuun rengasvuokaan (1,8 l). Paista 150-170:ssä asteessa 1 t 15 min. Kumoa kakku jäähtyneenä vuoasta. Säilytä kakkua jääkaapissa folioon käärittynä 1-2 viikkoa, jolloin kakku on parhaimmillaan.