



## Fikenkake

### Ingredienser

2 egg  
100 g sukker  
100 g hvetemel  
0,5 ts bakepulver  
150 g fiken

### Fremgangsmåte

Skjær fiken opp i tynne strimler. Bland 1 ss mel med fikenstrimlene (dette forhindrer at fikenbitene synker til bunns i kaken under steking).

Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis. Sikt resten av melet med bakepulver. Vend inn i eggedosisen. Ha deretter i fikenstrimlene. Rør så lite som mulig i deigen for å få alt blandet.

Hell kakedeigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den ut av formen. Dra av bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

### Tips

Hvis du vil lage en rund kaken, bør du bruke en liten rund form (20 cm i diameter). Kaken trenger nok da noe kortere steketid. Sjekk med en kakenål etter 30 min steking.



Kaken oppbevares godt innpakket i plast. Den kan fryses.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/fikenkake>