



---

## Bakte dessertfiken med lønnesirup og Marsala

### Ingredienser

8 ferske fiken  
- -  
6 ss lønnesirup  
6 ss Marsala  
1 kanelstang

### Servering:

vaniljeiskrem eller gresk yoghurt  
macadamianøtter eller andre nøtter



### Fremgangsmåte

Del fiken over på midten (eller skjær dem i skiver slik jeg har gjort) og legg i en ildfast form. Bland sammen lønnesirup og Marsala og hell over fikenene i formen. Legg også i en kanelstang.

Bakes i ovnen ved 180°C i 20-25 min.

Serveres varme som dessert sammen med vaniljeiskrem eller gresk yoghurt. Pynt fatet med macadamianøtter eller andre nøtter du liker.

### Tips

Marsala er en italiensk sterkvin som fås kjøpt på polet. Du kan i stedet bruke portvin, sherry eller madeira.

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bakte-dessertfiken-med-lonnesirup-og-marsala>