Fikenkake med kanel



Ingredienser

125 g smør
1,5 dl brunt sukker
1 dl mørk sirup
2 store egg
1 ts bakepulver
1 ts kanel
4 dl hvetemel
200 g tørkede fiken

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker og sirup. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel, bakepulver og kanel og bland inn i deigen. Del fikene opp i strimler og tilsett deigen (spar et par strimler til pynt oppå kaken).

Ha deigen i en godt smurt brødform (1 liter) som har bakepapir i bunnen. Legg noen fikenstrimler på toppen av deigen til pynt.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 160°C i ca. 50 - 60 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut av formen og avkjøles helt.

Tips

Dersom fikenene er veldig tørre, lønner det seg å la dem ligge en stund i kokende vann før de deles opp og has i deigen.

Fikenkake med kanel egner seg godt til frysing.

Se også oppskrift på **Fikenkake** og **Fikenkake med mandler**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fikenkake-med-kanel