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 stekingen).

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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fikenkake