



## Fru Hoffsliens fikenkake

### Ingredienser

4 egg  
250 g sukker  
250 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
200 g tørkede fiken  
200 g tørkede aprikoser  
100 g skåldede mandler



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Skjær opp fiken og aprikoser i tynne strimler. Hakk de skåldede mandlene grovt. Bland tørket frukt og mandler med 2-3 ss av hvetemelet (dette forhindrer at frukten og nøttene synker til bunns i kaken under steking).

Sikt resten av hvetemelet med bakepulver og vend inn i eggedosisen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få en klumpfri deig. Bland så forsiktig inn den melete frukt- og nøtteblandingen.

Ha deigen i en smurt brødforn (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time og 15 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret og legg kaken på et passende kakefat.

### Tips

Kaken oppbevares godt innpakket i plast. Den egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fru-hoffsliens-fikenkake>