



## 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://dev.detsoteliv.no/fikenkake-med-kanel>