

# Fikon- kaka

8 personer 1h

## Ingredienser

3 ägg  
3dl strösocker  
3 1/2 dl vetemjöl  
2tsk bakpulver  
1 tsk kanel  
Zest från 1 apelsin  
1 1/2dl mjölk  
50g smör  
10 färska fikon  
1 msk hackade hasselnötter

## Gör såhär

Sätt ugnen på 175 grader och smörj och bröda en springform.

Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda sedan samman mjöl, bakpulver och kanel. Rör ner i äggsmeten. Tillsätt apelsinzest.

Koka upp mjölken tillsammans med smöret och tillsätt det i smeten.

Baka kakan i nedre delen av ugnen i cirka 15 minuter.

Halvera under tiden fikonen och öppna snabbt ugnen efter 15 minuter och lägg dem uppe på kakan med skärsidan uppåt. Strösla över de hackade hasselnötterna och fortsätt grädda kakan i ytterligare 25-30 minuter

Stick i kakan, när stickan är torr är kakan klar.

