

# N° 46

## FIGENKAGE

---

### Ingredienser:

8 pers

100 gr mørk chokolade

75 gr smør

85 gr mørk muscavado eller farin

125 gr figen marmelade

1 æg

85 gr mel

½ tsk vaniliepulver

½ tsk bagepulver

1 knsp salt

### Sådan gør du:

- Chokolade og smør smeltes sammen. Blandingen røres sammen til den er en blank og glat emulsion
- Sukkeret røres i. Efter ca. 5 min tilsættes marmelade og det sammenpiskede æg
- Til sidst røres den sigtede melblanding i
- Den færdige dej fordeles enten i 8 muffin forme eller i en lille bradepande
- Bages ved 180 °c i 17 min. I bradepande 20-25 min. Kagen skal have lidt skorpe, men stadig være fugtig i midten