Feigen-Mandelkuchen

Der Feigen-Mandelkuchen mit frischen Feigen vereint einen saftigen Mandelteig mit Feigen und gerösteten Mandeln. Der abschließende Honig verleiht dem Kuchen eine feine Süße.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

100 g	Weizenmehl (oder Dinkelmehl)
100 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
50 g	Mandelblättchen
125 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
100 g	Feinkristallzucker
6 Stk.	Feigen (frische, Bio-Qualität)
2 EL	Honig

Zubereitung

1. Um einen **Feigen-Mandelkuchen** zu backen, den Backofen rechtzeitig auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit einem Durchmesser von etwa 24 cm mit Backpapier auslegen oder sorgfältig einfetten.

2. Für den Teig Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel miteinander vermischen. Die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei niedriger bis mittlerer Hitze leicht anrösten. Dabei regelmäßig wenden, damit sie nicht zu dunkel werden. Sobald die Mandeln leicht goldbraun sind und angenehm duften, aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. In einer separaten Rührschüssel die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker cremig aufschlagen.

3. Die Eier nach und nach hinzufügen und jedes Ei gründlich unterrühren, bevor das nächste dazukommt. Anschließend die vorbereitete Mehl-Mandel-Mischung und die gerösteten

gehobelten **Mandeln** zur Eiermasse geben. Alles nur so lange verrühren, bis sich sämtliche Zutaten miteinander verbunden haben. So bleibt der Rührteig schön locker. Den fertigen Teig in die vorbereitete Springform geben und gleichmäßig verstreichen. Die Feigen vorsichtig waschen und trocken tupfen. Anschließend vierteln. Die Feigenstücke nach Belieben auf dem Teig verteilen und leicht in die Oberfläche drücken.

4. Den Feigen-Mandelkuchen auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens etwa 35 bis 40 Minuten backen. Die Oberfläche sollte schön goldbraun sein. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen vollständig durchgebacken ist. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Form lösen.Den noch warmen Kuchen direkt mit etwas Honig beträufeln. Anschließend den Feigen-Mandelkuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen oder noch leicht lauwarm genießen.

Tipp