Feigenkuchen

Der Feigenkuchen ist ein köstliches Rezept aus Nordfrankreich das dich begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

150 g	Feigen (getrocknet)
3 EL	Rum
2 Stk.	Eier
2 EL	Wasser (heißes)
125 g	Zucker
125 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Messerspitze	Zimtpulver
1 Messerspitze	Gewürznelkenpulver
1 Prise	Muskat
125 g	Haselnüsse (gemahlen)
0.5 Stk.	Bio Orangen (Abrieb davon)
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb davon)
1 Prise	Salz
100 g	Walnüsse (gehackt)
	Butter (fürdie Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Feigenkuchen** die getrockneten Feigen ohne Stielansätze sehr fein würfeln, mit Rum vermischen und zugedeckt quellen lassen.

2. Eier trennen, Eidotter und Wasser schaumig rühren. Zucker einrühren und zu einer cremigen

Masse schlagen.

3. Mehl mit Backpulver, Gewürzen, Haselnüssen, Zitronen- und Orangenschale mischen. Zur Masse geben und unter den Teig ziehen. Zum Abschluss die Feigen mit dem Rum mit dem Teig vermischen.

4. Eine Gugelhupfform mit Butter befetten und mit dem Teig befüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 C° zirka 90 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Wer es gerne süßer mag kann den Feigenkuchen auch mit einer Staubzucker, Zitronensaft Glasur überziehen.