

# Schneller Feigenkuchen

Das Rezept für den schnellen Feigenkuchen wird dich begeistern. Die köstliche Mehlspeise schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	<a href="#">Zucker</a>
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	Zimt
100 ml	Milch
50 ml	Pflanzenöl
10 Stk.	<a href="#">Feigen</a> (frisch)
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Der Teig für den **schnellen Feigenkuchen** ist in wenigen Minuten gerührt und Ruck-Zuck im Ofen gebacken.
2. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen waschen, halbieren und eine 28cm Springform mit Butter einfetten.
3. Die Eier mit Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Das Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermengen. Abwechselnd mit Milch und Pflanzenöl unter die Masse rühren. Zu einem glatten Teig verrühren.

4. In die Form füllen, glatt streichen und mit den Feigen, Schnittfläche nach oben belegen.
5. Im Backofen 30 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und servieren.

## Tipp

Den schnellen Feigenkuchen noch zusätzlich mit feine Mandelsplitter bestreuen.