

Feigenkuchen

200 g Butter
180 g brauner Zucker
4 Eier
150 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
75 g gemahlene Mandeln
10 frische Feige



Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Springform (Ø 26 cm) mit Butter einfetten und etwas Mehl bestäuben

Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen, Eier einzeln untermischen, Mehl, Backpulver und Mandeln über die Butter-Zucker-Mischung sieben und kneten. Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Feigen halbieren und von je einer Hälfte eine Scheibe abschneiden, Feigenscheiben beiseitelegen. Feigenhälften auf den Teig legen, Kuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 35 Minuten backen. Feigenscheiben auf dem vorgebackenen Kuchen anordnen, 10-15 Minuten backen, auskühlen lassen.

Spanische Feigentorte

80 g weiche Butter
150 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Eigelb
300 g frische Feigen (ca. 8)
125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Orangen, Schale davon
1 Ei
1 Eiweiß
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver
100 g gemahlene, ungeschälte Mandeln



Boden der Springform fetten. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen

Mürbeteig: Mehl mit Backpulver mischen, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb zugeben und kneten. Teig in die Springform krümeln, andrücken, Rand formen, auf der 2. Schiene von unten 12 Minuten vorbacken. Boden nach dem Backen in der Form etwas abkühlen lassen.

Feigen: Stielansatz abschneiden, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf den Boden legen. Wenn die Schale zu trocken und hart ist: schälen.

Rührteig: Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Orangenschale hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei und Eiweiß etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterrühren, zuletzt Mandeln unterheben. Teig über die Feigen geben und glatt streichen. 35 Minuten backen (Einstellungen siehe oben)