Feigen-Mandelkuchen aus Portugal



Einfacher, aber super leckerer Mandelkuchen mit frischen Feigen.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

1. 100 g Mehl
2. 100 g blanchierte, gemahlene Mandeln
3. 2 TL Backpulver
4. 1 Prise Salz
5. 50 g gehobelte Mandeln
6. 125 g weiche Butter
7. 100 g Zucker
8. 3 Eier
9. Einige Tropfen Bittermandelöl
10. 6-8 frische Feigen

11. 2 EL Honig

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen oder einfetten.
3. Für den Teig Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen.
4. Die gehobelten Mandeln in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.
5. In einer separaten Schüssel Butter und Zucker cremig aufschlagen.
6. Die Eier nacheinander dazugeben und gründlich verrühren.
7. Abschließend die trockenen Zutaten, die gerösteten Mandeln und das Bittermandelaroma auf die Eiermasse geben und nur solange verrühren bis sich alle Zutaten verbunden haben.
8. Den Teig in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen.
9. Die Feigen vierteln und nach Wunsch auf dem Teig verteilen.
10. Den Kuchen in der Ofenmitte ca. 35-40 backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein.
11. Nach der Backzeit den Kuchen aus der Form lösen und direkt mit dem Honig beträufeln.
12. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen oder noch lauwarm genießen.