Schneller Feigenkuchen – Gâteau aux figues



Super schnell gemacht und einfach lecker!

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

Zutaten

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 125 g Mehl
- ½ Tütchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Zimt
- 50 ml Milch
- 25 ml Olivenöl
- 400 g Feigen, gewaschen und halbiert

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Eine Springform (20 cm Durchmesser) einfetten.
3. Die Eier mit dem Zucker cremig rühren.
4. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt gut mischen und abwechselnd mit der Milch und dem Öl unter die Eimasse rühren, so dass ein glatter Teig entsteht.
5. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.
6. Die Feigen mit der Schnittkante nach oben auf den Teig legen.
7. Für ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
8. Nach der Backzeit die Oberfläche mit etwas Zucker bestreuen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.