

Gugelhupf mit Getrockneten Feigen

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|------|-------|--------------------------------------|
| 80 | Gramm | Datteln, getrocknet |
| 60 | Gramm | Feigen, getrocknet |
| 3 | Essl. | Rum oder Orangensaft (ca. 0.5 dl) |
| 0,1 | kg | Walnüsse, die Kerne |
| 0,15 | kg | Butter |
| 0,1 | kg | Zucker |
| 0,1 | kg | Honig, flüssig |
| 4 | | Ei(er) |
| 1 | Pack. | Backpulver |
| 1 | Prise | Salz |
| 0,4 | kg | Mehl (Weiss- oder Halbweissmehl) |
| 250 | ml | Buttermilch, nature (oder Vollmilch) |
| 1 | Teel. | Öl (Erdnussöl), für die Form |
| 1 | Essl. | Mehl, für die Form |
| | Etwas | Puderzucker zum Besieben |

Anleitung:

Datteln aufschneiden, entkernen, grob hacken. Feigen in Würfelchen schneiden. Rum (oder Orangensaft) über Datteln und Feigen geben, etwas ziehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Baumnuskerne (Walnüsse) fein hacken oder grob mahlen. Butter mit Zucker, Honig und den Eiern schaumig rühren. Backpulver und Salz mit dem Mehl mischen, zusammen mit den Nüssen zur schaumigen Masse geben. Buttermilch und Trockenfrüchte ebenfalls zufügen und alles gut vermischen. Gugelhupfform (ca. 2,5 Liter Inhalt) befetten und bemehlen. Teig in die Form geben, glatt streichen. Im unteren Drittel des Ofens ca. 1 Stunde backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Brennwert p. P.: 800 kcal Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten