

Feigenkuchen mit Orangen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

150	Gramm	Weiche Butter
3		Eier
100	Gramm	Rohrzucker
1	Schuss	Salz
1	Teel.	Vanillepulver
350	Gramm	Dinkel-Vollkornmehl (oder Weizen-Vollkornmehl)
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1	Teel.	Weinstein-Backpulver (Phosphat frei)
75	ml	Wasser
200	ml	Orangensaft (frisch gepresst oder aus Der Flasche)
		Butter/Margarine zum Ausfetten der Form

BELAG

400	Gramm	Softfeigen (es klappt auch mit Frischen Früchten. Getrocknete Feigen müssen Gut eingeweicht werden)
500	ml	Orangensaft (frisch gepresst oder aus Der Flasche)
2	Teel.	Honig
2	Pack.	Tortenguss: Agar-Agar (falls nicht zur Hand, Normalen Guss verwenden)
4	Essl.	Orangenlikör

DEKORATION

250	Gramm	Sahne
2		Orangen
50	Gramm	Gehackte Haselnüsse für den Rand, evtl. mehr

Anleitung:

Butter mit Zucker, Eiern, Salz und Vanille schaumig rühren. Dinkel-Vollkornmehl mit Nuessen und Backpulver vermischen und zufuegen. Nach und nach Wasser und 200 ml Orangensaft zugiessen. Den Teig glattruehren und in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben. Im Backofen bei 170 Grad (Umluft) 30 bis 35 Minuten backen. Den Boden nach dem Abkuehlen einmal teilen, so dass zwei Boeden entstehen.

Die Feigen in duenne Scheiben schneiden. Fuer die Dekoration ca. 16 bis 18 Feigenscheiben uebriglassen.

1/2 l Orangensaft mit Honig und Tortenguss zum Kochen bringen und mit Orangenlikoer abschmecken. 10 Minuten abkuehlen lassen. Ein knappes Drittel des Tortengusses mit der geschlagenen Sahne verruehren und auf den unteren Boden streichen und mit Feigen belegen. Die zweite Haelfte des Bodens auflegen. Den 2. Boden

Feigenkuchen mit Orangen

(Fortsetzung)

ebenfalls mit Orangenfilets und den restlichen Feigenscheiben belegen.

Danach den Guss ueber den Kuchen verteilen und erkalten lassen. Den Kuchen von aussen mit Sahne einstreichen, an den eingestrichenen Rand gehackte Nuessen andruecken. Den Kuchen zuletzt mit Sahnehaebchen auf den Feigen garnieren.