

# Safrankuchen

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Getrocknete Feigen (Stücke)
4	Essl.	Marsala oder Süssmost
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Walnusskerne (grob gehackt)
100	Gramm	Butter
4		Eier
150	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl (Typ 1050)
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Safran
2	Essl.	Wasser
2	Essl.	Paniermehl

## Anleitung:

Die Feigenstücke mit dem Marsala oder Süssmost übergiessen und einige Stunden ziehen lassen. Früchte und Nüsse miteinander vermischen. Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Abwechselnd Früchte-Nüsse und Butter begeben. Das Mehl mit dem Vanillezucker und dem Backpulver vermischen und über den Teig sieben. Safran mit dem Wasser vermengen. Ebenfalls begeben. Dann alles zu einem klebrigen Teig mischen. Eine Kuchenform (20 cm Durchmesser) einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Den Teig einfüllen und mit einem nassen Teigschaber glatt streichen. Mit Wasser bepinseln und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen, eventl. mit Backpapier abdecken.