



miva

transportiert hilfe

Rezept des Monats August 2011

Feigenkuchen mit Mandeln

Rezept von Rena Rossi (Fundraiserin bei miva Schweiz)

Zutaten für eine Springform von ca. 26 cm Durchmesser:

- Ca. 500 g 2 Packungen ausgewallten Blätterteig, vorteilhaft 1 Packung runden Teig und
1 Packung rechteckigen Teig
- 250 g gemahlene Mandeln
- 150g Zucker (max. 180g bei unreifen Feigen)
- 2 Eier
- Ca. 500g frische reife Feigen (min. 8 Feigen)
- wenig Öl für das Einfetten der Form



Herstellung:

Den Blätterteig aus der Packung nehmen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Mandeln mit dem Zucker mischen, die Eier aufschlagen, Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb beiseite stellen, Eiweiss steifschlagen und unter die Mandeln/Zuckermasse rühren.

Die Feigen waschen, den Stielansatz entfernen, schälen und halbieren.

Die Springform mit etwas Öl bestreichen und mit dem runden Blätterteig auslegen. Mit einer Gabel gut einstechen. Den Backofen auf ca. 220 Grad (Elektr.) vorheizen.

$\frac{2}{3}$ der Mandel/Zucker-Mischung auf dem Teig verstreichen, die Feigen mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Zuletzt die restliche Mandelmischung draufgeben.

Den Rechteckigen Blätterteig aus der Packung nehmen, ausbreiten und 1 cm breite Streifen ausrädeln und diese gitterartig auf den Kuchen verteilen. Die Eigelbe verquirlen und das Teiggitter zweimal damit bestreichen.

Den Kuchen in der Backofenmitte 25-30 Minuten backen. Nach etwa 15-20 Min. mit Folie abdecken. Den Kuchen warm servieren. Dazu kann man auch Schlagrahm anbieten.

„Afiyet olsun“ (Guten Appetit)