KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

MANDEL-FEIGEN-KUCHEN MIT CHAI-GEWÜRZ UND MASCARPONE-CREME

Ergibt 6 Sandwiches

FÜR DAS CHAI-GEWÜRZ:

2 TL gemahlener Zimt
1 1/2 TL gemahlener Ingwer
1 TL gemahlener Kardamom
1/2 TL gemahlene Nelken
1/3 TL schwarzer, gemahlener Pfeffer
ca. 1/4 TL Muskatnuss-Abrieb

FÜR DEN TEIG:

120 g Mehl
120 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1-2 TL Chai-Gewürz
170 g weiche Butter
150 g Zucker
3 Eier
4-5 EL Milch

FÜR DIE CREME:

250 g Magerquark
250 g Mascarpone
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Für das Chai-Gewürz alle Zutaten vermengen. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Salz und 1-2 TL Chai-Gewürz in einer Schüssel mischen und beiseitestellen.

Butter und Zucker mit dem Schneebesenaufsatz der Küchenmaschine 3-4 Minuten cremig schlagen. Eier verquirlen und in drei Schritten unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Abwechselnd Mehl und Milch dazugeben, bis ein homogener Teig entsteht.

Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 40-45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Creme Quark, Mascarpone und Zucker mit dem Schneebesen in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Den ausgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und mit der Creme bestreichen.

MANDEL-FEIGEN-KUCHEN MIT CHAI-GEWÜRZ UND MASCARPONE-CREME

AUSSERDEM:

4-5 frische Feigen
ca. 20 g Haselnüsse
2 EL Honig

ZUBEREITUNG

Feigen waschen, trockentupfen und mit einem Messer vierteln oder achteln. Haselnüsse grob hacken. Den Kuchen mit Feigen und Haselnüssen verzieren und vor dem Servieren mit Honig beträufeln.