



Feigenkuchen

Zutaten:

Für den Kuchen

3 cl Feiner alter Asmussen
Rum-Verschnitt 40%
90 g Zucker
100 g Butter
3 Eier, getrennt
100 g Marzipanrohmasse
1 Prise Salz
1/2 Vanilleschote
160 g Mehl
1/2 TL Backpulver
Butter für die Form
Mehl für die Form
8 Feigen, frische
100 g Heidelbeeren
100 g Johannisbeeren

Für die Glasur

4 EL Feiner alter Asmussen
Rum-Verschnitt 40%
200 g Puderzucker
1/2 TL Zimt
25 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Das Marzipan mit dem Rum verkneten.

Die Butter mit der Hälfte des Zuckers in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Eigelbe einzeln unter die Buttermasse schlagen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen.

Das Marzipan und die Vanille unter die Butter-Eiermasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und in 3 Portionen unter die Buttermasse rühren, ggf. noch etwas Flüssigkeit (Milch oder Rum) zugeben. Den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gebutterte, bemehlte Kastenkuchenform geben. Von den Feigen den Stiel abschneiden und die Früchte mittig in den Teig drücken, die Lücken mit Heidelbeeren und Johannisbeeren auffüllen. Bei 190 °C für 30 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.

Puderzucker in eine Schüssel geben, Feiner alter Asmussen Rum-Verschnitt 40% löffelweise begeben, zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, notfalls noch etwas Wasser dazugießen. Kuchen damit glasieren und mit Zimt und Mandelblättchen dekorieren.



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de