



## FEIGENKUCHEN

### ZUTATEN

Für den Kuchen:

90 g Zucker  
100 g Butter  
3 Ei(er), getrennt  
3 cl Feiner Alter Asmussen Rum-Verschnitt  
100 g Marzipanrohmasse  
1 Prise(n) Salz  
1/2 Vanilleschote(n) oder Vanillepulver  
160 g Mehl

1/2 TL Backpulver  
Butter für die Form  
Mehl für die Form  
8 Feige(n), frische  
100 g Heidelbeeren  
100 g Johannisbeeren

Für die Glasur:

200 g Puderzucker  
4 EL Feiner Alter Asmussen Rum-Verschnitt  
1/2 TL Zimtpulver  
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 dann 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, Rum löffelweise begeben, zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, notfalls noch etwas Wasser dazugießen. Kuchen damit glasieren und mit Zimt und Mandelblättchen dekorieren.