

Zutaten

- Für den Teig:
- 125 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 2 große Eigelbe
- Für die Füllung:
- 6 frische, reife Feigen
- 140 g gemahlene, geröstete Mandeln
- 25 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- Mark von einer Vanilleschote
- abgeriebene Schale von ½ Orange
- 1 EL Grappa

Kuchen

Mandel-Feigenkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für einen saftigen Mandel-Feigenkuchen. Lassen Sie sich inspirieren und backen Sie mit Kochateliers! Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten zusammenkneten und 1 Stunde kaltstellen. Anschließend auf einer mehlierten Oberfläche gleichmäßig ausrollen und damit eine gefettete Tarteform auskleiden. Den Mürbeteig mit einer Gabel einstechen.
2. Butter und Zucker cremig verrühren. Eier, Vanillemark und Grappa hinzufügen und mit dem Mandelmehl vermengen, bis eine weiche, glatte Masse entstanden ist. Dann die Mandelcreme auf dem Boden der ausgekleideten Tarteform verstreichen. Nun die Feigenspalten vorsichtig in die Creme drücken. Etwas Grappa über die Feigen
3. träufeln. Etwa 40 Minuten bei 170 Grad backen.