

FESTLICHER FEIGEKUCHEN MIT PINIENHONIG

FRUCHTIGER ALTERNATIVE
ZUM PLÄTZCHENTELLER



MAN BRAUCHT

250 G WEICHE BUTTER
160 G BREITSAMER PINIENHONIG AUS DER ÄGÄIS
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
1 PRIESE SALZ
4 EIER
400 G WEIZENMEHL
3 TL BACKPULVER
150 G GEMAHLENE HASELNÜSSE
125 ML MILCH
6 FEIGEN
NB WALNÜSSE & PINIENHONIG ZUM GARNIEREN

SO GEHT'S

- BUTTER, HONIG, VANILLEZUCKER UND SALZ AUFSCHLAGEN. EIER UNTERRÜHREN. MEHL, BACKPULVER UND GEMAHLENE HASELNÜSSE MISCHEN UND IM WECHSEL MIT DER MILCH HINZUFÜGEN.
- TEIG IN EINE EINGEFETTETE 20 CM SPRINGFORM FÜLLEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN (180 GRAD OBER-UNTERHITZE) 60-65 MINUTEN AUF MITTLERER SCHIENE BACKEN.
- DIE FEIGEN WASCHEN, VIERTELN UND AUF DEM ABGEKÜHLTEN KUCHEN VERTEILEN. NACH BELIEBEN MIT WALNÜSSEN GARNIEREN UND MIT HONIG BETRÄUFELN.

