



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

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de

Feigenkuchen

ZUTATEN

Für den Kuchen

90 g Zucker
100 g Butter
3 Eier, getrennt
3 cl Feiner alter Asmussen Rum-Verschnitt
100 g Marzipanrohmasse
1 Prise Salz
1/2 Vanilleschote oder Vanillepulver
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

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.