

R e z e p t

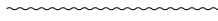
ORANGEN-HONIG KUCHEN MIT FEIGEN





ORANGEN-HONIG KUCHEN

mit Feigen



Kontributor: **EMMA DUCKWORTH**

Zutaten

FÜR DEN KUCHEN

- 100 g Honig, plus etwas mehr zum Servieren
- 400 g ungesalzene Butter
- 240 g Zucker
- 6 Eier
- 70 g self-raising Mehl (zum selber herstellen hierfür 70g Mehl und 1 gestrichenen TL Backpulver zusammensieben)
- 150 g grober Grieß
- 300 g gemahlene Mandeln
- 4 TL Orangenblüten-Wasser
- Schale von 3 Bio-Orangen



ZEIT

Zubereitungszeit: 20 Min
Backzeit: 25 Min



PORTIONEN

12 Stücke



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG53

SCHRITT 1

Den Ofen auf 150C vorheizen. Die Seiten und den Boden von 3 18-cm-Kuchenformen fetten und mit Backpapier auskleiden. Mit einem elektrischen Mixer die Butter und den Zucker sehr gut vermischen, bis die Mischung hell und luftig ist. Eines nach dem anderen die Eier dazugeben und zwischendrin immer gut rühren. Dann Honig, Mehl, Grieß, Mandeln, Orangenblüten-Wasser und die Orangenschale hinzufügen und gut rühren.

SCHRITT 2

Den Kuchenteig gleichmäßig auf die drei Formen verteilen. Für 25 Minuten backen oder bis an einem Spieß, der in die Mitte gestochen wird, kein Teig mehr hängen bleibt. Aus dem Ofen nehmen und zuerst für 10 Minuten in der Form, dann komplett auf einem Gitter abkühlen lassen.

SCHRITT 3

In einer großen Schüssel die Butter luftig schlagen. Puderzucker, Orangen Extrakt und -schale einrühren. Einen Esslöffel Orangensaft nach dem anderen hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Glas Bonne Maman Feigen-Marmelade

FÜR DIE BUTTERCREME

75 g Butter
320 g Puderzucker
½ TL Orangen Extrakt
Schale von 1 Bio-Orange
2 EL Orangensaft

ZUM SERVIEREN

6 Feigen, halbiert oder geviertelt
3 EL Honig
Griechischer Joghurt

SCHRITT 4 Zusammensetzen: Einen Kuchen auf den Teller geben und die Hälfte der Feigen-Marmelade darauf verteilen. Den zweiten Kuchen drauf setzen, den Rest der Marmelade darauf verteilen und mit dem letzten Kuchen abschließen. Dann die Buttercreme auf den obersten Kuchen löffeln und mit einer Winkelpalette verteilen. Die Feigen verteilen und Honig darüber träufeln. Mit etwas griechischem Joghurt servieren.