

Feigenkuchen mit Walnüssen

Schnell und mühelos gemacht, lässt sich übrigens auch wunderbar mit anderen Früchten zubereiten, zum Beispiel mit Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen usw.



Zutaten für eine Spring- oder Tarteform (von 18 bis 26 cm Durchmesser):

- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- etwas abgeriebene Orangenschale
- 1 Salzprise
- 1 Eiweiß

Belag:

- 50 g gemahlene Walnüsse
- 50 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 100 ml Sahne
- 100 g Topfen (oder Quark)
- 1,2 kg Feigen
- Butter für Butterflöckchen
- 2 EL Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Den Teig rasch zusammenkneten, zu einer Kugel geformt in Klarsichtfolie gehüllt eine halbe Stunde kalt stellen.
- Dünn ausrollen, eine Springform damit auskleiden. Auf dem Boden eine Mischung aus gemahlene Walnüssen und Zucker verteilen.
- Für den Belag ein Eigelb, ein ganzes Ei, Zucker, Sahne und Topfen miteinander glatt rühren. Auf den Kuchenboden gießen.
- Den Feigen den Stiel abschneiden, oben kreuzweise einschneiden – falls man nicht genügend Feigen bekommen hat, kann man sie einfach halbieren. Mit der Innenseite nach oben dicht an dicht vom Rand her rundum in die Eiercreme setzen.
- Mit Butterflöckchen besetzen, etwas Zucker darüberstreuen.
- Bei 190 Grad (Heißluft – möglichst mit verstärkter Unterhitze – oder 210 Grad Ober- & Unterhitze) etwa 40 Minuten backen, bis der Boden richtig gebräunt ist.
- Etwas auskühlen lassen, bevor die Tarte angeschnitten wird!

Beilage: Schlagsahne, mit Orangenlikör parfümiert

Getränk: Schwarzer Tee, der mit Nelken und Kardamom gewürzt ist