

Rezept

Feigenkuchen mit Mascarpone

Ein Rezept von Feigenkuchen mit Mascarpone, am 23.04.2024

Zutaten

12 getrocknete Feigen	250 ml Milch
250 g Dinkelvollkornmehl	1 Pck. Backpulver
3 TL Zimtpulver	Salz
2 sehr reife Bananen	3 Eier (L)
80 g Rohrohrzucker	250 g Mascarpone
Kastenform (ca. 28 cm Länge)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 13 g F, 8 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Aus den Feigen die Stiele entfernen. Feigen klein schneiden, mit der Milch in eine Schüssel geben und im Kühlschrank 12 Std. einweichen.
2. Feigen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen (die Milch auffangen und anderweitig verwenden, s. Tipp). Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen.
3. Mehl, Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz vermischen. Bananen schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zu einem gleichmäßig feinen Mus zerdrücken. Eier in einer großen Schüssel mit Zucker und Mascarpone mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einer schaumigen Creme schlagen. Mehlmischung nach und nach auf niedrigster Stufe unterrühren. Bananenpüree gut unterrühren. Feigen unterheben.
4. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann herauslösen.