

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, 11.09.2020

Feigen-Honig-Torte mit Walnüssen

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

120g Butter, weich
150g brauner Zucker
150g Honig
1 TL Bio-Orangenabrieb
¼ TL Vanillemark
2 Eier (Größe M)
150g Mehl (Type 405)
5g Backpulver
100g Walnüsse, gemahlen
3-4 frische Feigen

Für das Topping:

150g griechischer Joghurt
3-4 EL Honig (je nach Geschmack)
½ TL Bio-Orangenabrieb
¼ TL Vanillemark
250g Mascarpone

Für die Deko:

frische Feigen
Walnüsse, gehackt
Honig



Zubereitung:

1. Backofen auf 150 °C Umluft (180°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Springform (Ø 22 cm) mit Backpapier auslegen.

Unser Tipp: Der Kuchen gelingt auch mit einer Springform (Ø 26 cm). Die Backzeit verringert sich dadurch.

2. Für die Feigen-Honig-Torte weiche Butter, brauner Zucker, Honig, Bio-Orangenabrieb und Vanillemark mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät gut verrühren. Nach und nach Eier dazu geben und alles schaumig aufschlagen.

3. In einer zweiten Schüssel Mehl und Backpulver gut vermischen, zur schaumigen Masse geben und kurz verrühren. Gemahlene Walnüsse unterheben.

4. Teig in die vorbereitete Springform füllen, mit Feigen belegen und im vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen.

Unser Tipp: Am besten Stäbchenprobe machen.

5. Für das Topping in einer Schüssel griechischer Joghurt mit Honig, Bio-Orangenabrieb und Vanillemark verrühren. Mascarpone vorsichtig unterheben.

Hinweis: Ab jetzt nicht mehr zu viel rühren, sonst wird das Topping zu flüssig.



6. Kuchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen. Topping auf dem ausgekühlten Kuchen großzügig verteilen.

7. Die Torte mit Feigenspalten, gehackten Walnüssen und etwas Honig dekorieren.

Unser Tipp: Der Kuchen schmeckt hervorragend leicht warm aus dem Backofen, dann aber das Topping erst kurz vor dem Servieren darauf geben, sonst kann es schmelzen.