

FEIGENKUCHEN



Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

190 g Mehl

½ Brf. Backpulver

1 Prise Salz

½ TL Zimt

75 ml Milch

40 ml Olivenöl

Ca. 500 g frische Feigen

Wenig Puderzucker

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

- Backofen auf 180° vorheizen
- Eine Springform (25 cm) einfetten
- Die Eier mit dem Zucker schaumig-cremig rühren
- Mehl, Backpulver, Salz und Zimt gut mischen und abwechselnd mit der Milch und dem Öl unter die Eimasse rühren.
- Es entsteht ein glatter Teig, diesen in die Springform füllen
- Die Feigen waschen, halbieren und mit der Schnittkante nach oben auf den Teig legen
- Im Ofen ca. 30 Minuten backen
- Nach dem Backen die Oberfläche mit wenig Puderzucker bestreuen und den Kuchen auskühlen lassen.