

SCHOKOLADEN-FEIGEN- VERSUCHUNG

ZUTATEN

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 100 g b*Butter
- 120 g Zartbitter Kuvertüre
- 5 Eigelbe, 4 Eiweiß
- 110 g Puderzucker
- 50 g b*Weizenmehl Type 550
- b*Nüsse gemahlen: je 40 g Haselnuss-, Walnuss-, und Cashewkerne
- 300 g b*Feigen & Sultaninen
- 250 ml b*Glühkehlchen, rot
- 1 EL b*Akazienhonig, Rum nach Geschmack
- 1 Sternanis, 1 Zimtstange, 1 Prise Salz
- 120 g Zartbitter Schokolade
- 1 Tasse Espresso
- 50 g b*Zucker, 50 ml Wasser



... SO GEHT'S

1. Butter schmelzen, die zerkleinerte Kuvertüre zugeben und darin schmelzen.
2. Eigelbe mit 70 g Puderzucker aufschlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit restlichem Puderzucker verrühren.
3. Butter-Kuvertüre-Mischung und Eigelbmasse verrühren. Zusammen mit gesiebttem Mehl und den Nüssen unter die Eiweißmasse heben.
4. Kastenform ausfetten und zuckern. Den Teig hineingeben und bei 175°C ca. 30- 45 Min. backen.
5. Für die Füllung die Trockenfrüchte zusammen mit dem Glühwein, dem Honig und den Gewürzen ca. 25 Min. weichkochen.
6. Anschließend die Gewürze entnehmen und die Masse pürieren.
7. Espresso mit Rohrohrzucker und Wasser aufkochen, die Zartbitter Schokolade darin auflösen.
8. Den Kuchen auskühlen lassen und waagrecht in drei dicke Böden schneiden.
9. Die Füllung gleichmäßig auf die Böden verteilen und den Kuchen wieder zusammensetzen.
10. Mit der Glasur bestreichen und für ca. 1 Std. kühl stellen.

GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT