

Datteln & Feigen

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen,
vom www.chefkoch.de

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 05.12.2004

Index

Datteln	2
Feigen	17
PS	1

Inhaltsverzeichnis

Datteln & Feigen	1
PS.....	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Datteln	2
Dattel - Mandel - Makronen 4 Eiweiß	2
Dattel Chutney	3
Dattel Feigen Muffins 1 Ei	3
Dattel Muffins 1 Ei.....	4
Dattel- Rauten (L'halua dial tmer).....	5
Dattel Karamellen	6
Dattelaufstrich.....	6
Dattelbiskuit 6 Ei.....	6

Dattelbusserl	2 g Eiweiß.....	7
Dattelhäufchen	1,5 Ei.....	8
Dattelflecken	5 Eiweiße	8
Dattelnkuchen (Djamilah)----	4 Ei	9
Datteln im Speckmantel.....		10
Datteln mit Marzipan.....		10
Datteln, gefüllte.....		11
Datteln, Gefüllte Marzipandatteln		11
Datteln-Orange Muffeins	1 Ei.....	11
Falsche Salami	1 Eiweiß	12
Fruchtkuchen (Fruit Cake)	2 Ei	13
Karottenmuffeins mit Datteln und Mandeln	2 Ei	13
Marzipankarotten.....		14
Muffeins für Dattel-Liebhaber	1 Ei.....	15
Orangen-Dattel-Muffeins	1 Ei	15
Zimt Dattel Ecken Plätzchen	1 Ei + 1 Eigelb	16
Feigen		18
Cappuccino-Käsesahne mit Feigen	3 Ei + 4 Eigelb.....	18
Dattel Feigen Muffins	1 Ei	19
Feigen - Dessert		19
Feigen Kuppeltorte	1 Ei.....	20
Feigen Mandel Makronen	4 Eiweiß.....	21
Feigen Nuss Rolle	1 Ei + 1 Eigelb	22
Feigen Walnuss Brot.....		23
Feigen- Haselnuss- Muffeins	2 Ei.....	23
Feigen-Nuss-Kuchen	9 Eigelb + 4 Eiweiß	23
Feigen-Torte	2 Ei + 2 Eigelb	24
Feigen-Walnuss-Brot		25
Feigenbusserl	3 Eiweiß.....	26
Feigenknusperchen	1 Ei	26
Feigenkuchen mit Mandeln	2 Ei.....	27
Feigenkugeln Baron GF.....		28
Feigenschäumchen	2 Eiweiß	28
Kleiner- Feigling- Torte.....		29
Zimt Muffeins	2 Ei	31

Datteln

Dattel - Mandel - Makronen 4 Eiweiß

Zutaten für 100 Portionen

4 Eiweiß

500 g Puderzucker

200 g Mandeln, in Stiften
200 g Datteln, in Stifte geschnitten
1 Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale
100 Oblaten, Durchmesser: 4 cm

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß ganz steif schlagen. Den Puderzucker löffelweise zufügen und mit einem Rührlöffel unterziehen. Mandelstifte, Datteln und Zitronenschale zufügen - vorsichtig untermischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 100° (E-Herd) 20 - 25 Min. mehr trocknen als backen. Im Ofen abkühlen lassen, dann erst vorsichtig vom Backpapier lösen.

6.12.02 Callista CK

Dattel Chutney

500 g Datteln
50 g Rosinen
125 g Zucker
400 ccm Essig
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwerwurzel
1 TL Salz
2 TL Chilipulver

Datteln entkernen, würfeln. Rosinen abspülen und abtropfen lassen. Zucker, Essig, zerdrückte Knoblauchzehen, fein gewürfelten Ingwer, Salz und Chilipulver 10 Minuten kochen. Datteln und Rosinen unterrühren und aufkochen. Abschmecken.

Dattel Feigen Muffins 1 Ei

Zutaten:

Fett oder Papierförmchen für die Backform

80 g Datteln

80 g getrocknete Feigen

200 g Mehl

2 TI Backpulver

50 g Vollkornhaferflocken

1/2 TI Natron

1 Prise Salz

Schale von 1/2 unbehandelten Orange

1 Ei

100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
250 ml Buttermilch

Zubereitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Die Datteln entkernen und ebenso wie die getrockneten Feigen sehr fein schneiden. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Haferflocken, Natron, Salz, Orangenschale, Dattel- und Feigenstückchen mischen. Das Ei mit Fett, Zucker und Buttermilch in einer separaten Schüssel verquirlen. Anschließend die Mehl-Frucht-Mischung darauf geben und mit einem Spatel kurz und vorsichtig unterrühren. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Dattel Muffins 1 Ei

250 g Mehl Typ 405
80 g gehackte Walnusskerne
1/2 TI Zimt
1/2 TI gemahlener Ingwer
1 TI Backpulver
1/2 TI Natron

1 Ei

120 g zerlassene Butter
100 g Honig
150 ml Buttermilch
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eßl Rum
50 g getrocknete Aprikosen
80 g getrocknete Datteln

Zum Verzieren:

12 Datteln
50 g Marzipan
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Muffins Backblech einfetten oder mit Papierbackförmchen auslegen.

Mehl mit Walnusskernen, Gewürzen. Backpulver und Natron sorgfältig vermischen.

In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Butter, Honig, Buttermilch, Vanillezucker, Rum und klein geschnittene Trockenfrüchte beifügen und gut vermischen. Die Mehlmischung dazugeben und verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Den Teig in das Backblech oder die Förmchen füllen. Im Backofen (Mitte) 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen lassen. dann herauslösen und abkühlen lassen.

Datteln aufschneiden, Kern entfernen und mit Marzipan füllen. Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Datteln mit dem hinteren Drittel in die Kuvertüre tauchen und auf die Muffins setzen.

Dattel- Rauten (L'halua dial tmer)

Portion: 1

1000 g Datteln
7 El Öl
2 El Orangenblütenwasser
2 Tl Zimt
1000 g Feiner Weizengrieß
4 El Zucker
Honig
1 Spur ; Salz
Öl; zum Frittieren

Die Datteln entkernen und im Mixer pürieren. 3/7 vom Öl, das Orangenblütenwasser und den Zimt zugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Zur Seite stellen.

Den Weizengrieß mit dem restlichen Öl vermischen. Den Zucker und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Die Hälfte des Teigs ausrollen und mit der Dattelmasse bestreichen. Die andere Hälfte des Teigs ausrollen und auf die Dattelmasse legen. Gut zusammendrücken und Rauten ausschneiden.

Das Öl erhitzen und die Rauten darin goldbraun werden lassen. Honig erwärmen. Die Rauten aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und in den Honig tauchen. Herausnehmen, wieder gut abtropfen lassen und zum Erkalten auf ein Gitter legen.

Dattel Karamellen

150 g Zucker
60 g Butter oder Margarine
60 g Honig
1 Pck. Vanillezucker
150 g Datteln (ohne Kerne)
50 g Mandelblättchen

Den Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen.
Die Butter oder Margarine, Vanillezucker und den Honig einrühren.
Die Datteln klein schneiden und mit den Mandelblättchen unter die Honigmasse mischen.
Eine flache Platte mit Backpapier auslegen und die Dattel-Mandelmasse mit einer Palette darauf streichen. (Vorsicht, die Masse ist heiß!)
Karamell mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz etwa 2 cm dick ausrollen.
Die Dattel-Platte erkalten lassen.
Das Backpapier vorsichtig abziehen und die Dattel-Karamellen in Rechtecke schneiden.
Bis zum Verzehr in einer Plätzchendose kühl aufbewahren.

Dattelaufstrich

Brotaufstrich

Zutaten für 4 Portionen
200 g Datteln
4 EL Rahm
60 g Mandeln, gemahlene
1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

Datteln zuerst evt. im Rahm etwas einweichen lassen, dann im Cutter fein hacken, Mandeln Mitcuttern, Zimt dazu geben. Es sollte eine streichfähige Masse entstehen.

5.4.04 Brigi CK

Dattelbiskuit

6 Ei

Zutaten für 8 Portionen

200 g Haselnüsse
200 g Datteln
175 g Puderzucker
1 Prise Salz

6 Eigelb

1 EL Rum
½ Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
2 EL Zitronensaft

6 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Nüsse leicht rösten, abkühlen lassen und zwischen den Händen reiben um die Haut weitgehend zu entfernen; dann mahlen. Datteln entkernen und klein schneiden.

Puderzucker, Salz und Eigelb schaumig schlagen. Rum, Zitronenschale und -saft hinzufügen. Haselnüsse und Datteln unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (24 cm) füllen, backen: 180°C, 40 Minuten.

Nach dem Erkalten einen Scherenschnitt auf den Kuchen legen und mit Puderzucker bestäuben.

9.4.04 Popkorn

CK

Dattelbusserl

2 g Eiweiß

(Weihnachtsbäckerei)

Zutaten für 1 Portionen

50 kleine Oblaten, runde

140 g Mandeln, geschälte, gehobelte

140 g Datteln

2 g Eiweiß

1 EL Wasser

140 g Zucker

6 Datteln, (zum Dekorieren)

ZUBEREITUNG

Datteln in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit warmem Wasser über Dunst dickschaumig schlagen, Zucker dazugeben, ca. 5 Min weiter schlagen. Von der Hitze nehmen, Mandeln und Datteln nach und nach unterheben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen ("Busserl") auf die Oblaten

geben. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 160°C 20 Minuten backen (leichte goldgelbe Färbung)
Ganz auskühlen lassen, erst dann vom Blech nehmen.
Eventuell verbliebene Datteln in dünne Streifen schneiden und die Busserl damit verzieren.
Ein Rezept auch für jene, die Datteln "pur" nicht unbedingt so mögen.

10.12.03 Hari1 CK

Dattelhäufchen 1,5 Ei

Das ist ne einfache, aber klebrige Angelegenheit. Aber der Genuss dieser Häufchen ist unvergleichlich und man kann sich süchtig futtern.

200 g Datteln
250 g Haferflocken
125 g Butter
50 g Honig

1 1/2 Eier

1/2 Pck. Vanillezucker
1/2 Mandelöl (haben wir in diesem Jahr in Rumaroma gewechselt, wegen der sonstigen vielen Mandelsachen. Riecht super nach Malaga-Eis....grins)
1 1/2 Butteraroma
Prise Salz
1 gehäuften TL Backpulver
evt. etwas Mehl

die Mengenangaben sehen etwas komisch aus. Das liegt daran, dass das Originalrezept die doppelten Mengen angegeben hatte. Das ist aber viel zu viel für 2 Personen. Die o.g. Mengen ergeben 3 Bleche.

Als erstes werden die Haferflocken in der Butter gebräunt. Aufpassen, brennen schnell an. Währenddessen kann man schon die Datteln in möglichst kleine Würfel schneiden. (oder sich einen suchen, der das machen muss...lach)

Wenn die Haferflocken dann abgekühlt sind kommt alles in eine große Schüssel und wird vermengt. Nun kann man mit zwei TeEln kleine Häufchen (die laufen nicht aus) auf ein Kuchenblech setzen.

12 Minuten bei 180 Grad backen

Erst sind sie sehr hart/"knusprig". Wenn sie 2-3 Tage liegen, werden sie weicher. Ein Hochgenuss.

Dattelkonfekt 5 Eiweiße

200 g Datteln ohne Stein
200 g Kokosflocken

5 Eiweiß

2 El Zitronensaft
30 g Honig
0,5 Tl ger. Vanille
1 Zitrone, Schale von
100 g gehobelte Haselnüsse

Datteln in feine Streifen schneiden, mit Kokosflocken mischen. Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und Honig unter den Eischnee schlagen, Vanille und Zitronenschale dazugeben. Kokos-Dattelmischung und Haselnüsse untermengen.

Kirschgroße Kugeln formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

(ca. 50 kcal/210 kJ pro Stück)

Dattelkuchen (Djamilah)----4 Ei

Portion: 1

300 g Datteln, frisch
150 g Mandeln, abgezogen
150 g Zucker
3 El Butter

4 Eier

1/2 Vanilleschote
3 El Speisestärke
2 cl Cointreau (Orangenlikör)

Für Die Form

Butter

Die Datteln entsteinen und fein hacken. Mandeln mit 2/3 des Zuckers im Mörser zerstoßen oder im Mixer pürieren. Die Butter zerlassen.

Den Backofen auf 230 Grad C vorheizen.

Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Die Speisestärke, die Datteln, die Mandeln, die zerlassene Butter und den Cointreau unter die Eigelb-Schaummasse rühren.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Dattelmasse heben.

Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter austreichen, die Dattelmasse einfüllen und im Backofen auf der mittleren

Schiebeleiste 20 Minuten backen.

Den Backofen dann auf 200 Grad C schalten und den Kuchen in weiteren 10-15 Minuten fertig backen.

Datum: 24.02.04 22:36

Datteln im Speckmantel

Zutaten für 4 Portionen

20 Datteln

20 Mandeln, geschält

20 Scheibe/n Speck (Kochspeck)

ZUBEREITUNG

Die Datteln aufschneiden und mit jeweils einer Dattel füllen, danach mit Speck umwickeln, in mit einem Zahnstocher vorsichtig fixieren.

Im Ofen ca. 5-10 min backen oder in der Pfanne anbraten.

Herzhafte Variante ist eine Füllung mit Blauschimmelkäse.

14.12.02 cecilia-nina CK

Datteln mit Marzipan

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Zutaten:

50 g Pistazien gemahlen

120 g Puderzucker

2 cl Brandy / Rum

150 g Marzipanrohmasse

Puderzucker

30 Datteln frisch

50 g Halbbitter- Kuvertüre

50 g Weiße Kuvertüre

Zubereitung: Pistazien, Puderzucker, Brandy und Marzipanmasse verkneten. Auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche zu einer Rolle von etwa 2 cm Durchmesser formen. In Teile schneiden (Anzahl s. o) und zu ovalen Stücken formen. Datteln häuten, längs aufschneiden und entkernen; mit Marzipanstücken füllen. Datteln leicht zusammendrücken. Kuvertüre getrennt zerkleinern, im warmen Wasserbad schmelzen und in kleine Spritztüten füllen. Die Marzipandatteln mit feinen Linien verzieren.

Datteln, gefüllte

Zutaten für 25 Portionen

25 Datteln
25 Mandeln, geschält
100 g Marzipan - Rohmasse
100 g Puderzucker
150 g Kuvertüre, Halbbitter

ZUBEREITUNG

Die Datteln der Länge nach aufschneiden und den Kern entfernen. In jede Dattel eine Mandel hineinsetzen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. 25 gleichmäßige Vierecke ausschneiden und die Datteln damit umhüllen. Die Kuvertüre schmelzen und die Datteln zur Hälfte darin eintauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

20.11.02 Elli K.

CK

Datteln, Gefüllte Marzipandatteln

Zutaten für 25 Portionen

25 Datteln, getrocknet
25 Mandeln, geschält
200 g Marzipan
200 g Kuvertüre, halbbitter

ZUBEREITUNG

Die Datteln seitlich aufschneiden, den Kern entfernen und an dessen Stelle eine Mandel einsetzen. Das Marzipan dünn ausrollen (Arbeitsfläche evtl. leicht mit Puderzucker überstäuben). Die Datteln mit Marzipan umhüllen und mit Kuvertüre überziehen.

Wer mag kann die Datteln auch vor dem Füllen in Cognac oder Rum einlegen.

12.11.02 Tanit

CK

Datteln-Orange Muffeins 1 Ei

1 ganze Orange (ungespritzt)
120 ml Orangensaft

1 Ei

115 gr. Butter
210 gr. Mehl
2 Tl. Backpulver
170 gr. Honig oder Zucker
1 Tl. Salz
115 gr. fein gehackte Datteln

Ofen auf 200° C vorheizen.

Orange stückeln und von der weißen Haut befreien. Im Mixer die ersten 4 Zutaten für

3 - 4 Minuten vermischen. Die trockenen Zutaten in Schüssel gut verrühren, dann fein gehackten Datteln darunter heben. In gefettete Muffein Form einfüllen, bei 200° C ca. für 15 min. backen (Holzstäbchen test). (Bei Verwendung von Honig zu den ersten 4 Zutaten dazu, wenn Zucker verwendet wird, dies unter die trockenen Zutaten mischen).

Tipp:

Dazu passt mit 1 Msp. Zimt und etwas gemahlener Vanille verfeinerte Schlagsahne. Gemahlene Vanille bekommen Sie im Bioladen oder Reformhaus.

Falsche Salami

1 Eiweiß

170 g getrocknete Datteln
70 g getrocknete Feigen
200 g Blockschokolade
100 g gestiftete Mandeln
100 g geriebene Haselnüsse
70 g geriebene Walnüsse
1 Ei Rum

1 Eiweiß

100 g Puderzucker

Datteln und Feigen in sehr kleine Stückchen schneiden oder fein hacken. Die Blockschokolade fein reiben. In einer Schüssel Datteln, Feigen, Schokolade, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Rum gut miteinander vermischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Aus der Masse eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. Die Rolle so lange in gesiebttem Puderzucker wälzen, bis sich rundum eine nicht zu dünne Schicht gebildet hat. Die Rolle vorsichtig in Pergamentpapier einwickeln. Mindestens fünf Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen. Dann in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Fruchtkuchen (Fruit Cake) 2 Ei

Portion/en: 1

2 Tas. Sultaninen
2 Tas. Korinthen
1 Tas. Getrocknete Datteln
½ Tas. Kandierte Kirschen
125 g Butter
1Tas. Brauner Zucker
1/2 TI Zimt; gemahlen
1/2 TI Ingwer; gemahlen
1/2 TI Muskat; gemahlen
1/4 TI Nelken; gemahlen
125 ml Tee oder Wasser; abgekühlt

2 Ig Eier

125 ml Süßer Sherry
2 Ei Marmelade
2Tas. Mehl
1 TI Backpulver
1/4 TI ;Salz

Für eine Zubereitung mit je 2 Tassen Sultaninen und Korinthen eine 23 cm große quadratische oder 25 cm große runde Backform mit einer doppelten Lage Backpapier auslegen, das 5 cm über den Rand hinausragt.

Sultaninen, Korinthen und Datteln hacken, Kirschen halbieren. Alles in einem Topf mit Butter, Zucker, den gemahlenden Gewürzen und Tee verrühren. Auf den Herd stellen und weiterrühren, bis die Butter zergangen ist. Aufkochen und ohne Deckel 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen.

Vom Herd nehmen und völlig abkühlen lassen. Die Eier schlagen. Sherry, Eier und Marmelade zugeben, alles gut vermischen. Mehl, Backpulver und Salz hineinsieben, den Teig wiederum gut vermischen. Gleichmäßig in die Backform geben und bei etwa 160 Grad C eineinhalb bis zwei Stunden backen.

Herausnehmen und bis zum völligen Abkühlen in Aluminiumfolie einpacken. Anschließend aus der Form stürzen und bis zum Anschnitt in der Folie aufbewahren.

Karottenmuffeins mit Datteln und Mandeln 2 Ei

Zutaten:

350 g Karotten,
100 g getrocknete Datteln (ohne Stein),
150 g ungeschälte Mandeln,
150 g Butter oder Margarine,
150 g Puderzucker,
1 TL Zimt,
1 Tüte Vanillezucker,
etwas Salz,

2 Eier,

180 g Mehl,
1 TL Backpulver

Glasur:

2 EL Zitronensaft,
100 g Frischkäse oder Gervais,
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Karotten waschen, schälen und auf der Reibe raspeln. Datteln fein hacken, Mandeln fein reiben. Butter oder Margarine, 150 g Puderzucker, Zimt,

Vanillezucker und etwas Salz cremig aufschlagen. Eier nacheinander unter die Butter oder Margarinemasse rühren. Datteln und Karotten untermischen. Mehl und Backpulver versieben und mit den Mandeln vorsichtig unterheben.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen, eine Muffeinsform mit 12 Mulden ausfetten, den Teig gleichmäßig in den Mulden verteilen, im Rohr 25-30 Minuten backen, die Muffeins in der Form etwas abkühlen lassen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Zitronensaft und 50 g Puderzucker verrühren und erhitzen. Frischkäse in die Glasurmasse rühren und einmal unter Rühren kurz aufkochen, diese warme Glasur auf die Muffeins träufeln.

Marzipankarotten

130 g Marzipanrohmasse mit
60 g Puderzucker verkneten.
1/4 der Masse

grün färben, restliches Marzipan orange färben, Karotten und Karottengrün formen, mit einem kleinen Messer in jede Karotte Ritzen drücken, Marzipankarotten auf glasierte Muffeins setzen.

Muffeins für Dattel-Liebhaber 1 Ei

(ergibt 11-12 Muffeins)

250 g Mehl
50 g Zucker
3 TL Backpulver
225 g entsteinte Datteln, gehackt
1/2 TL Salz

1 Ei

75 g Butter oder Margarine oder Margarine, zerlassen
200 ml Milch

- 1.) 12 Muffeinformen (7 cm) leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
- 2.) Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver, Datteln und Salz in einer großen Schüssel mischen. Ei, Butter oder Margarine und Milch in einer mittelgroßen Schüssel glatt rühren. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen. Nicht zu lange rühren.
- 3.) Den Teig in die vorbereiteten Formen geben (diese etwa zu 3/4 >füllen). Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 15-20 Minuten backen. Den Gartest machen. Die gebackenen Muffeins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
SERVIERVORSCHLAG: Mit flüssiger Butter oder Margarine bestreichen und in Zucker wenden.

Orangen-Dattel-Muffeins 1 Ei

12 Stück

150 g Vollweizenmehl
150 g Weizenmehl Type 405
2 TI Backpulver
1 TI Natron
1/2 TI ; Salz

1 Ei

100 g brauner Zucker
150 ml Butter oder Margarinemilch
60 g Butter oder Margarine; zerlassen und abgekühlt
60 ml Orangensaft
1 Orange

90 g Datteln ohne Kern; gehackt

ZUM BESTREUEN

1 Ei ; Zucker

1/2 TL gemahlener Zimt

AUSSERDEM

- Muffeins-Förmchen von 7 1/2 - cm Ø

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffeins-Förmchen mit Butter oder Margarine bestreichen oder mit Backpapier oder passenden Papierförmchen auslegen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine große Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel das Ei und den braunen Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen. Butter oder Margarinemilch, zerlassene Butter oder Margarine und Orangensaft unterrühren.

Die Orangenschale abreiben, dabei nicht die weiße Haut unter der Schale mit reiben, sie schmeckt bitter. Die Orange schälen, in die einzelnen Segmente zerteilen und alle Häute entfernen, das Fruchtfleisch in 6 mm große Stücke schneiden. Zusammen mit den Datteln in die Eier-Zucker-Mischung geben.

Die flüssigen Zutaten schnell unter die Mehlmischung rühren, dabei darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Den Teig in die vorbereiteten Muffeins-Förmchen füllen, dabei das obere Viertel der Förmchen frei lassen.

Zucker und Zimt vermischen und die Muffeins gleichmäßig damit bestreuen. Die Muffeins 15 Minuten backen. Zur Garprobe mit einem Zahnstocher hineinstecken; bleibt kein Teig daran kleben, kann man sie aus dem Ofen nehmen.

Zimt Dattel Ecken Plätzchen 1 Ei + 1 Eigelb

30 Stück

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

Evtl. 1 Msp. gemahlenes Piment

Abger. Schale v. 1 unbeh. Orange

1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)

150 g Kalte Butter
200 g Weiche getrocknete
Datteln (ohne Stein)
40 g Gehackte Haselnüsse
1/2 TL Zimt
1 TL Milch
Puderzucker zum Bestäuben
Klarsichtfolie, Backpapier

kochen und geniessen

-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von
-- mamje

1. Mandeln in der Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Aprikosen waschen und trockentupfen. Aprikosen, Waffelröllchen und Weihnachts-Schokolade hacken bzw. würfeln.
2. Eigelb, 50-75 g Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Lebkuchengewürz cremig schlagen. Mandeln, Aprikosen, Waffelröllchen und Schokolade unter die Eicreme heben. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Eine Gugelhupfform (ideal ist eine aus Glas; ca. 2 l Inhalt) kalt ausspülen (Metallform mit Klarsichtfolie auslegen). Parfaitmasse einfüllen und glatt streichen. Die Form mit Klarsichtfolie zudecken und über Nacht ins Gefriergerät stellen.
4. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, Saft dabei auffangen. Trennhäute ausdrücken. Filets, Saft und Likör mischen, ca. 20 Minuten ziehen lassen.
5. Walnüsse grob hacken. 2 EL Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Butter und Nüsse unterrühren. Alles auf ein leicht geöltes Stück Alufolie verteilen, auskühlen lassen und grob hacken.
6. Gugelhupfform ca. 20 Minuten vorm Servieren bis knapp unter den Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Gugelhupf auf eine Platte stürzen. Mit Krokant, Schokostückchen und Orangenschale bestreuen. Orangen evtl. erhitzen und dazureichen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de

Feigen

Cappuccino-Käsesahne mit Feigen 3 Ei + 4 Eigelb

Portion: 1

Für Den Biskuitteig
Fett und gemahlene Mandeln
für die Form

3 Eier

80 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Mehl
40 g Gemahlene Mandeln

Für Die Füllung
6 Blattgelatine, weiß

4 Eigelbe

100 g Zucker, fein
1 Vanillinzucker
500 g Speisequark 20 %
500 g Vollmilchjoghurt
300 ml Espresso
250 g Schlagsahne
6 Frische Feigen

Zum Garnieren-----
40 g Dunkle Kuvertüre

Elektroherd vorheizen auf 200 Grad. Die Springform am Boden fetten und dünn mit Mandeln bestreuen.

Den Biskuitteig anrühren, in die vorbereitete Form umfüllen und auf der zweiten Schiene von unten etwa 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Eigelbe, Zucker und Vanillinzucker dickcremig aufschlagen, mit Quark und Joghurt verrühren. Die Gelatine in heißem Espresso auflösen und unterziehen. Kalt stellen bis die Creme leicht geliert, dann die Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Biskuit Quer halbieren, den unteren Boden auf eine Platte setzen, einen Tortenring oder den Springformrand darum befestigen.

Die Feigen abreiben, halbieren und mit den Schnittflächen nach außen als Kranz auf den Rand des Bodens in die Form legen.

Die Quarkcreme in die Form füllen, den zweiten Boden auflegen und leicht festdrücken, einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüre hacken, schmelzen lassen, ein feines Graffiti-Muster auf die Torte spritzen oder träufeln.

Dattel Feigen Muffins 1 Ei

Zutaten:

Fett oder Papierförmchen für die Backform

80 g Datteln

80 g getrocknete Feigen

200 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g Vollkornhaferflocken

1/2 TL Natron

1 Prise Salz

Schale von 1/2 unbehandelten Orange

1 Ei

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

250 ml Buttermilch

Zubereitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Die Datteln entkernen und ebenso wie die getrockneten Feigen sehr fein schneiden. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Haferflocken, Natron, Salz, Orangenschale, Dattel- und Feigenstückchen mischen. Das Ei mit Fett, Zucker und Buttermilch in einer separaten Schüssel verquirlen. Anschließend die Mehl-Frucht-Mischung darauf geben und mit einem Spatel kurz und vorsichtig unterrühren. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Feigen - Dessert

Zutaten für 4 Portionen

60 g Haselnüsse, ganz

60 g Mandeln, ganz
2 Zitrone(n)
20 Feigen, getrocknet
4 EL Honig

ZUBEREITUNG

Haselnüsse im Backofen rösten (5-8 Minuten), durch reiben enthäuten und anschließend grob hacken

Mandeln in heißes Wasser legen, enthäuten und grob hacken
Mischen und mit den abgeriebenen Schalen der beiden Zitronen versehen
Die aufgeschnittenen (nicht völlig durchschneiden) Feigen auf ein gebutertes Blech legen, hochklappen, mit der Mischung füllen, zuklappen, mit Honig beträufeln und für 10 Minuten in den 180 Grad heißen Backofen!

15.5.02 Walterspiel CK

Feigen Kuppeltorte 1 Ei

MIT EINER HERRLICH FRISCHEN QUARKCREME

Zutaten für ca. 12 Stücke

350 g Feigen
7 Beutel. Gelatine

1 Ei

50 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
4 EL "Cointreau"
500 g Magerquark
500 ml Sahne
1 Biskuit (Fertigprodukt)
75 ml Mangosaft

Zubereitung

1. Feigen abbrausen, putzen, die Hälfte klein schneiden. 6 Blatt Gelatine einweichen. Ei mit Zucker, Vanillinzucker, 2 TL "Cointreau" schaumig schlagen. Gelatine auflösen, mit dem Quark unter den Eischaum ziehen. Ca.20 Min. kühlen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben.

2. Biskuit mit restlichem Likör beträufeln. Die Feigenstücke unter die Quarkmasse heben und diese kuppelförmig auf den Biskuit geben. Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

3. Saft erwärmen. 1 Blatt Gelatine einweichen, darin auflösen, 10 Min. kühlen. Übrige Feigen in Scheiben teilen, auf die Torte legen. Die Saftmischung langsam darüber geben und erstarren lassen.

Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß

Das brauche ich

ca. 35 Stück
200 g brauner Zucker
175 g getrocknete Feigen
100 g Zartbitterkuvertüre
1 Msp. Vanille
125 g geschälte Mandeln gemahlen
1 EL Kakao
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Meersalz

4 Eiklar

ca. 35 halbe Mandeln
ca. 35 Backoblaten

Pro Stück ca. 78 kcal/312 kJ ,1,5 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 10 g Kohlenhydrate

Das mache ich

Zucker im Mixer zu Staubzucker zerkleinern. Feigen klein würfeln. Kuvertüre zerhacken und schmelzen, mit Vanille, Mandeln, Kakao, Lebkuchengewürz, Salz, Zucker und Feigen mischen. Eiweiß zugeben - gut vermengen.

Die Masse 1 Stunde kühl stellen. Ca. 35 kleine Kügelchen formen, auf den Oblaten festdrücken. Je eine Mandelhälfte in die Mitte geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 - 170 °C ca. 15 Minuten backen, bis sich auf der Oberfläche kleine Risse bilden. Auskühlen lassen.

Die Makronen bald essen. Sie halten sich ungefähr 1 Woche.

Tipp.

Für glutenfreie Makronen die Masse anstatt auf Oblaten in kleine Papierförmchen setzen und backen.

Reformhaus Kurier 11/2002

Feigen Nuss Rolle 1 Ei + 1 Eigelb

450 g Weizenmehl
40 g Hefe
200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
50 g Honig

1 Ei

Für die Füllung:

250 g getrocknete Feigen
125 g grob gehackte Haselnusskerne
3 EL Honig
Saft von 1/2 Zitrone
1 TL Lebkuchengewürz
1 Eigelb zum Bestreichen

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe mit etwas lauwarmen Milch verrühren, eingießen. Mit etwas Mehl bestäuben. Vorteig zugedeckt etwa 1/2 Stunde gehen lassen.

Danach die übrigen Teigzutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken des Handmixers benutzen). Den Teig nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Feigen in kleine Stückchen schneiden. Mit den grob gehackten Haselnüssen, Honig, Zitronensaft und Lebkuchengewürz gut verrühren.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. das Feigen- Nuss-Gemisch aufstreichen. Teig zu einer Rolle aufrollen, die Enden gut einschlagen.

Teigrolle auf ein gefettetes Backblech legen, das mit etwas Wasser verrührte Eigelb darauf pinseln. Die Rolle bei 180° C im Backofen 40- 50 Minuten backen. Nach Belieben kann man die Rolle vor dem Backen mit Feigen- und Nuss- Stückchen verzieren.

Aus dem Buch: Die gesunde Honigküche

Feigen Walnuss Brot

300 ml Wasser
270 g Mehl Type 550
270 g Roggenmehl Type 997
6 Stück fein gehackte Feigen
100 g geh. Walnüsse
75 ml Sauerteigansatz
1 Tüte Hefe

Feigen- Haselnuss- Muffeins 2 Ei

60 g gehackte Erdnüsse
240 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 Tasse getrocknete Feigen in kleinen Stückchen (ca. 8 große)

2 Eier

120 g Zucker (ich nehme immer nur 75 g)
80 ml Öl (oder 85 g weiche Butter oder Margarine)
240 - 360 ml Butter oder Margarinemilch (oder 375 ml Milch)

Trockene Zutaten separat mischen, feuchte Zutaten vermengen. Die trockenen Zutaten zugeben und nur so lange mischen, bis alles eben feucht ist. Bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Guten Appetit

Feigen-Nuss-Kuchen 9 Eigelb + 4 Eiweiß

200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
30 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz
1 Eßl. Wasser
120 g Butter oder Margarine
200 g Zucker

8 Eigelbe

abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Teel. Gemahlener Zimt

je 1 Prise Salz, Muskatnuss und gemahlene Gewürznelken
100 g gemahlene Haselnüsse

4 Eiweiße

100 g gehackte Walnüsse
je 1 00 g gehackte Feigen und Datteln
50 g Mehl

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und mit der Butter oder Margarine, dem Zucker, dem Eigelb, dem Salz und dem Wasser verkneten. Den Mürbeteig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig etwa 4 mm dick ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter oder Margarine mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.

Nach

und nach die Eigelbe, die Zitronenschale, die Gewürze und die Haselnüsse zugeben. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Die Walnüsse, die Feigen und Datteln und das gesiebte Mehl mischen und ebenfalls unterziehen. Den Teigboden mit der Füllung bestreichen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50-70 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Feigen-Torte 2 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für ca. 12 Stücke
100 g getrocknete Feigen
2 EL brauner Rum
100 g Butter oder Margarine oder Margarine
100 g Zucker
1 Tüte Vanillin-Zucker
2 Eier (Gr. M)
125 g Mehl
1 TL Backpulver

2 Eigelb

75 g Puderzucker
250 g Mascarpone (italienischer Doppelrahm Frischkäse)
250 g Magerquark
75 ml kalter Kaffee
4 EL Zitronensaft
1 Fläschchen Butter oder Margarine-Vanille Aroma
4 Blatt weiße Gelatine
4 frische Feigen

Backpapier
1 TL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Die getrockneten Feigen grob hacken, mit Rum beträufeln und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Feigen unterheben. Boden einer Springform(26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 15 Minuten backen. Formrand lösen und Boden auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Creme das Eigelb und den Puderzucker cremig schlagen. Mascarpone und Quark unterheben. Kaffee, Zitronensaft und Butter oder Margarine-Vanille Aroma hinzufügen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unter die Creme rühren.
4. Den Springformrand wieder um den Kuchenboden schließen. Die Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Die Feigen gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach mit Kakao bestäuben.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 3 Stunden
Backzeit ca. 15 Minuten

Feigen-Walnuss-Brot

Menge: 1 Brot

300 ml Wasser (600ml)
270 Gramm Mehl Type 550 (540 g)
270 Gramm Roggenmehl Type 997 (540 g)
1Teel. Salz (2 TL)
6 St gehackte Feigen (12 St)
100 Gramm fein geh. Walnüsse (200 g)
75 ml Sauerteigansatz (150ml)
1 Trockenhefe (2)

die Mengenangaben in -- Klammern sind für 1500 g
für Basisprogramm

Feigenbusserl 3 Eiweiß

125 g getrocknete Feigen
70 g Zartbitterkuvertüre
100 g Mandeln, geschält
50 g Pinienkerne
250 g Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
10 g Kakaopulver
1 TL Lebkuchengewürz
3 Eiklar
Salz
kleine, runde Oblaten
1 Pkg. Mandelsplitter

Die Feigen in kleine Stücke schneiden. Die Kuvertüre hacken. Kuvertüre, Feigen, Vanillezucker, Staubzucker, Mandeln, Pinienkerne, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz in der Küchenmaschine mit Messereinsatz

fein hacken. Die Eiklar dazugeben. Eine Minute durchkneten. Die Masse bei

sehr wenig Hitze erwärmen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Im Kühlschrank

eine Stunde rasten lassen. Aus der Teigmasse mit nassen Händen etwa 40 kleine Kugeln formen. Jeweils eine Kugel auf eine Oblate setzen. Jede Kugel

mit einigen Mandelsplittern verzieren. Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

Die Feigenbusserl 15 bis 17 Minuten backen. Sobald sich kleine Risse auf der

Oberfläche zeigen, sind die Busserl fertig. Vom Blech nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell mit etwas flüssiger Kuvertüre ein feines Gitter auf die Busserl spritzen.

Feigenknusperchen 1 Ei

125 Butter, weiche
150 Zucker
500 Mehl
1 Ei(er)
1 TL Backpulver
200 Feigen, fein gehackt
100 Kirschen (Belegkirschen), fein gehackt
100 Sultanine(n)
120 Honig
1 EL Zimt

2 Pck. Aroma (Finesse Orangenfrucht)
1 Prise Salz
Orange(n), den Saft

Zubereitung:

Teig: Butter mit Zucker und 1 Päckchen Orangenfrucht schaumig rühren. Ei und Salz zufügen. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und Esslöffelweise einarbeiten.

Den Teig halbieren und je eine Rolle (ca. 5 cm Durchmesser) formen. Rollen in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung: Softfeigen, Belegkirschen, Sultaninen, Saft von 1/2 Orange, 1 Päckchen Orangenfrucht, Honig und das Zimtpulver verrühren und auch eine Stunde kalt stellen.

Fertigstellung: Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in der Mitte mit einem TeEl leicht eindrücken und die Füllung gleichmäßig auf den Plätzchen verteilen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160 C ca. 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Feigenkuchen mit Mandeln 2 Ei

Tarta de higos con almendras

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser

500 g Blätterteig, tiefgefroren

200 g gemahlene Mandeln

150 g Zucker

2 Eiweiß

500 g reife Feigen

2 Eigelb

Öl für die Form

Zubereitungszeit etwa 1 Stunde und 10 Minuten

Den Blätterteig aus der Packung nehmen und etwas antauen lassen. Die Mandeln mit dem Zucker mischen und die Eiweiße unterrühren. Die Feigen waschen und den Stielansatz entfernen. Die Früchte schälen und halbieren.

Die Springform mit etwas Öl austreichen. Den Blätterteig auf eine Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auslegen und einen etwa 3 cm breiten Teigrand ansetzen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Blätterteig beiseite stellen. Den Backofen auf 230° vorheizen.

Die Hälfte der Mandel-Zucker Mischung auf den Teig verstreichen. Die Feigen mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Zuletzt die restliche Mandelmischung draufgeben.

Den restlichen Blätterteig in etwa 1 cm breite Streifen ausrädeln und diese gitterartig auf den Kuchen verteilen. Die Eigelbe verquirlen und das Teiggitter zweimal damit bestreichen. Den Kuchen im Backofen 25 - 30 Minuten backen. Eventuell nach etwa 15 Minuten mit Folie abdecken. Den Kuchen warm servieren.

Feigenkugeln Baron GF

250 g Marzipan-Rohmasse
80 g Puderzucker
1 Schnapsglas Arrak (2 cl) oder Rum
8 getrocknete Feigen
4 Eßl. Orangenmarmelade
100 g Krokantstreusel

Die Marzipan-Rohmasse mit dem gesiebten Puderzucker und dem Arrak oder dem Rum verkneten. Die Feigen in Viertel schneiden. Jedes Feigenstück mit Marzipan umhüllen und zu einer Kugel formen. Die Orangenmarmelade leicht erhitzen und glatt rühren. Die Marzipankugeln erst in der Marmelade, dann in den Krokantstreuseln wälzen, Anschließend auf Pergamentpapier gut trocknen lassen. Die Feigenkugeln zwischen Pergamentpapier geschichtet in einer Dose aufbewahren.

Unser Tipp

Statt mit Feigen können Sie die Kugeln auch mit gewürfelten getrockneten Aprikosen, mit festem Quittengelee, mit gewürfelten Datteln oder mit je 1 Cocktailkirsche füllen.

Feigenschäumchen 2 Eiweiß

160 g getrocknete Feigen
160 g Mandelstifte
2 Eiweiß
120 g Puderzucker
4050 Backoblaten (o 5 cm)

Feingewürfelte Feigen und Mandelstifte in einer Pfanne auf 2 oder Automatikkochstelle 5 - 6 unter ständigem Rühren leicht bräunen, danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät ca. 15 Min. sehr steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Feigen und Mandeln kurz unter den Eischnee heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen, backen; aber nur ganz leicht bräunen lassen.

Schaltung

160 170 grad, 2. Schiebeleiste v. u.

140 150 grad, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Die Feigenschäumchen ausgekühlt in eine Gebaeckdose schichten, gut verschlossen aufbewahren.

Kleiner- Feigling- Torte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: 15 Min. je Boden

Zutaten:

2 frische Feigen

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

75 g Zucker

3 EL Kleiner Feigling (Wodka mit Feige)

175 g Butter / Margarine oder Margarine oder Margarine

Für die Streusel:

100 g Weizenmehl

50 g Zucker

75 g Butter / Margarine oder Margarine

Für die Frischkäsecreme:

8 Blatt weiße Gelatine

200 g Doppelrahm-Frischkäse

500 g Naturjoghurt

75 ml Kleiner Feigling

60 g Zucker

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

1.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben, restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knet-

haken gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig dritteln und zu 3 Böden (Durchmesser je 26 cm) ausrollen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Tipp:

Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Die Torte schmeckt frisch zubereitet am besten. Die Böden können gut vorbereitet werden. Die Torte schmeckt auch mit anderen Frucht- und Alkoholsorten, z. B. mit Himbeeren und Himbeergeist oder mit Pflaumen und Pflaumenschnaps.

2.

Für die Streusel alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit Handrührgerät mit Rührbesen zu feinen Streuseln verarbeiten und auf den drei Böden verteilen. Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Min. je Boden

3.

Böden auf den Backblechen auf Kuchenrosten erkalten lassen.

4.

Für die Frischkäsecreme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Joghurt, Kleiner Feigling und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zunächst mit etwas von der Frischkäsecreme verrühren, dann unter die restliche Masse rühren.

5.

Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Creme portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

6.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Gut die Hälfte der Masse in großen Tupfen darauf spritzen. Feigen schälen, eine davon in Würfel schneiden und darauf verteilen. Zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken. Restliche Creme darauf spritzen.

7.

Dritten Boden in Stücke brechen und dekorativ auf der Oberfläche verteilen. Zweite Feige halbieren, in Scheiben schneiden und auf die Tortenoberfläche legen. Torte 2-3 Stunden kalt stellen

Zimt Muffeins 2 Ei

Zutaten für 12 Stück:

250 g Mehl (z. B. Aurora)

3 TL Backpulver

2 EL Zucker

Zimt

2 Eier

250 ml Butter oder Margarinemilch

75 ml Öl

100 g Dörrfeigen

100 gem. Nüsse

So wird's gemacht

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker und 3 TL Zimt vermischen. Eier, Butter oder Margarinemilch und Öl verquirlen und einrühren.

2. Die Feigen fein hacken und zusammen mit den Nüssen unterheben. In die gefetteten Mulden eines Muffeinsblech füllen und ca. 25 Min. backen. Nach Erkalten evtl. mit Zuckerguss, Nüssen garnieren.

Zubereitung: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

KJ/kcal p. St.: 1.134/270