

## Faschingskrapfen #6026

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Feige  
Mandel

### Blätterteig (TK)

500 g Feigen, blau, reif  
;Wasser  
4 cl Kirschwasser  
4 Eier  
100 g Mandeln, gemahlen  
100 g Zucker  
50 g Butter  
50 g Mehl  
Creme fraiche  
Zucker

### \* QUELLE

-Wolfram Siebeck  
-aus: Sommerseminar (IX)  
-ZEIT-Magazin  
-erfasst von Petra Holzapfel

...Zur Abwechslung mache ich sie aus Blätterteig. Den kaufe ich tiefgefroren, rolle ihn dünn aus und füttere damit eine Springform von 25 cm Durchmesser aus. Die stelle ich ins Gefrierfach, während ich die anderen Vorbereitungen treffe. Zuerst werden die reifen, dunkelblauen Feigen - ca. 500 g - im Ganzen mit wenig Wasser und einem doppelten Kirschnaps ungefähr 10 Minuten pochert. Abkühlen lassen, herausnehmen und halbieren; sollten es große Exemplare sein: vierteln. Den Ofen auf 230°C vorheizen. Sodann verarbeite ich im Mixer oder einem anderen Schnellpuerierer 4 Eier, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 50 g Butter und 50 g Mehl zu einer Paste. Mit ihr bestreiche ich den kalten Teig in der Form und plaziere darauf die einzelnen Feigenhaelften oder -viertel. Unten im Ofen 10 Minuten backen, dann die Hitze auf 200°C reduzieren. Weitere 20 Minuten garen lassen, die Hitze nochmal reduzieren und darauf achten, das die Mandelpaste auch in der Mitte der Form gar wird, das heißt, nicht mehr flüssig. Ich esse die Feigentorte warm und serviere dazu leicht gesüßte Creme fraiche.