nicht zu süß aber sehr aromatisch



Feigenwürfel

für ein Backblech

Zutaten

150g getrocknete Feigen, 2 Esslöffel Rum, 2 Esslöffel Kirschwasser, 100g Haselnußkerne, 200g Weizenvollkornmehl, 1 Teelöffel Weinsteinbackpulver, 0,5 Teelöffel Zimtpulver, 50g Zitronat, 50 Orangeat, abgeriebene Schale von einer halben ungespritzten Zitrone, 100g Butter, 3 Esslöffel flüssiger Honig, 2 Eier, 50g brauner Zucker, Saft einer halben Zitrone, Backpapier

Zubereitung

1. die Feigen fein würfeln, in den Alkoholika einweichen und zugedeckt eine Stunde quellen lassen
2. die Butter warm stellen
3. die Haselnüsse in der Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett anrösten, bis sich die braune Schale löst
4. dann die Schalen mit einem Küchentuch abrubbeln und die Nüsse fein hacken
5. den Backofen auf 190°C vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen
6. Orangeat und Zitronat fein hacken
7. das Mehl mit dem Backpulver, den Nüssen, dem Zimt, dem Zitronat, dem Orangeat und der Zitronenschale mischen
8. die Butter mit dem Honig schaumig rühren
9. die Mehlmischung, die Eier und die Feigen mit der Quellflüssigkeit nach und nach unterrühren
10. den Teig nun 1cm dick auf das Backpapier streichen und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen
11. währenddesssen den Zucker mit dem Zitronensaft und 5 Esslöffel Wasser etwa 5 Minuten sprudelnd kochen
12. diese Glasur eine wenig abkühlen lassen und wenn der Teig fertig gebacken ist, diesen damit bestreichen
13. zu guter Letzt den Teig in mundgerechte Würfel schneiden und auskühlen lassen

Zeitbedarf

2 Stunden